

## Les Desserts Maison

- Crème brûlée 6,90€
- Tiramisu poire chocolat 7,50€
- Tatin revisitée 7,80€
- Soufflé glacé au Cointreau 7,90€
- Salade de fruits 6,90€
- Fromage blanc au coulis de fruits rouges 4,90€
- Café gourmand 9,90€  
*café accompagné de mignardises*
- Bulles gourmandes 11,90€  
*verre de crémant de Loire accompagné de mignardises*

### Bulles Glace

Boule de glace au choix  
+  
Verre de Crémant de Loire

6,00€

### Café Glace

Boule de glace au choix  
+  
Café

4,00€

## Douceur épicurienne

Assiette de 3 fromages de l'affineur  
Chef Xavier THURET  
accompagnée de son verre de vin

7,90€

## Les Desserts Glacés

*Sorbets et crèmes glacées de fabrication  
100% artisanale française*

**Chocolat Liégeois** 7,40€  
*2 boules glace chocolat noir Suisse,  
sauce chocolat, chantilly*

**Dame Blanche** 7,40€  
*2 boules glace vanille bourbon de  
Madagascar, sauce chocolat, chantilly*

**Café Liégeois** 7,40€  
*2 boules de glace café 100% pur  
arabica Colombia, sauce café, chantilly*

**Guérandaise** 7,40€  
*2 boules de glace caramel au beurre  
de baratte et au sel de Guérande,  
sauce caramel maison, chantilly*

**Coupe Colonel** 7,40€  
*1 boule sorbet citron vert, 1 boule  
citron jaune, vodka*

**Avrillaise** 7,40€  
*1 boule de sorbet citron vert du Mexique,  
1 boule de glace menthe pastille, trait de  
menthe pastille*

**Coupe au choix** 5,10€  
2 boules 6,90€  
3 boules

### Glaces :

- Vanille bourbon de Madagascar
- Chocolat noir Suisse
- Café 100% pur arabica Colombia
- Menthe aux copeaux de chocolat
- Barbe à papa
- Pistache
- Cointreau
- Rhum-raisins saint James
- Nougat de Montélimar
- Caramel au beurre de baratte et au sel de Guérande
- Menthe pastille

### Sorbets :

- Fraise senga sengana
- Fruit de la passion
- Framboise
- Citron jaune de Sicile
- Cassis noir de Bourgogne
- Noix de coco
- Menthe pastille
- Citron vert du Mexique

*La carte des douceurs...*

