

Une note sucrée

- La coupe « Cyclade »,** 11€
(glace menthe-chocolatée, vanille, chocolat chaud, get 27 et chantilly).
- Le sorbet à la poire arrosé de vieille eau de vie de poire.** 12€
- La crème brûlée à la fève de Tonka.** 9€
- La farandole de douceurs sucrées,** 12€
(plusieurs mini desserts (4), préparés par nos soins).
- La crêpe gourmande aux pommes flambées** 11€
au Pommeau de Normandie, quenelle de glace caramel beurre salé.
- Soufflé glacé de Naïma au Grand-Marnier,** 11€
croquant aux amandes .
- Dans l'idée d'un vacherin,** sorbet et tartare de fruits 10€
chantilly et tuile aux amandes.
- Merveilleuse p oire Belle-Hélène / mousse au chocolat** 10€
et crumble amandes
- Trilogie de fromages d'ici et d'ailleurs et sa confiture de figues.** 9€

Tous nos desserts sont fait « Maison », à l'exception des sorbets et crèmes glacées, de la marque Nestlé.