LE DESSERT D'AUTOIRE : LE MALAKOFF 7,50

Le Malakoff est une île flottante, avec quelques différences. Au lieu d'être cuits dans du lait, les blancs en neige sont cuits par un caramel bouillant versé dessus, ce qui donne une texture moelleuse, et des blancs caramelisés avec une légère pointe d'amertume.
C'était la spécialité des Mamies d'Autoire!

The Malakoff is a floating island desert, with a couple differences. The white eggs are cooked under boiling caramel, instead of classic milk. The white eggs are then a lot softer, slightly sweet, and a little bit sour, with caramel colour. This is and was the Autoire's Grandma's specialty!

Douceur au chocolat. Soft homemade chocolate cake. 7.50

Crème brulée aux noix. Walnuts crème brulée. 7.50

Choix de glaces et sorbets de notre sélection de glaces artisanales (Coupe de la Fontaine en supplément, 3€) . 7.50
Artisanal ice creams and sorbets scoops. Coupe de la Fontaine is charged 3€ extra.

Suggestion du moment. Chef weekly suggestion. 7.50

Un Rocamadour nature, au miel ou à l'huile de noix de notre noyeraie. Rocamadour cheese : raw, honey or walnut oil from our walnut grove. 4.50

MENU ENFANTS 11.50

Jusqu'a 10 ans

Filet de poulet pané ou filet de poisson pané, frites maison ou légumes. Breaded chicken fillet or breaded fish fillet,
served with homemade french fries or veggies.

* * *

Une boule de glace pate à tartiner noisette ou Barbe à papa.
One scoop of ice cream : hazelnut spread, or cotton candy.

Prix à la carte €

Pour la liste des allergènes, n'hésitez pas à nous solliciter.