

## 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 caramélisés 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!

**Profiteroles au chocolat maison.** Chocolate profiteroles

8.50

**Crème brûlée aux noix.** Walnuts crème brûlée.

8.50

**Choix de glaces et sorbets de notre sélection de glaces artisanales (Coupe de la Fontaine en supplément, 2€) .**

Artisanal ice creams and sorbets scoops. Coupe de la Fontaine is charged 3€ extra.

**Suggestion du moment.** Chef weekly suggestion.

8.50

**Tarte aux noix caramélisées.** Caramelized walnuts pie.

8.50

**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.

5.50

## MENU ENFANTS 12.50

Jusqu'à 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.