



# NOS DESSERTS MAISON

## **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 Grandma's specialty.

**Profiteroles au chocolat maison.** Chocolate profiteroles 8.50€

**Crème brûlée aux noix.** Walnuts Crème brûlée. 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.** 6.00€

Rocamadour cheese : raw, honey or walnut oil from our walnut grove.

**Suggestion du moment.** Chef weekly suggestion. 8.50€

## LES BOISSONS CHAUDES

Café (Mélange Amérique Centrale) 2.00€

Décaféiné 2.20€

Noisette 2.20€

Grand café 3.80€

Grand café au lait 4.30€

Café ou chocolat viennois (Chantilly) 4.80€

Chocolat (Chocolat Monbana) 3.50€

Thés : Anglais, Earl grey, Vert, à la Menthe 3.50€

Infusions : Verveine, Verveine Menthe, Tilleul 3.50€

## LES DIGESTIFS

**Les Locaux** 6.00€

Poire, Vieille prune, eau de noix

**Les Classiques** 6.00€

Armagnac, Calvados, Cognac, Baileys, Get 27,  
Liqueur de fraises des bois

**Notre Selection de Whisky Francais 4 cl** 10.00€

ROZELIEURES (41) MOON HARBOUR (33)