

NOS DESSERTS MAISON

- (*) *Crème renversée au caramel* 9 €
Caramel custard creme
“Creme“ caramel

- Œuf à la neige aux pralines*
Et sa sauce anglaise à la vanille 11 €
Floating eggs with praline & vanilla sauce
Uova alla neve con nocciole e salsa alla vaniglia

- (*) *Mousse légère au chocolat* 11 €
Light mousse with chocolate
“Mousse“ fine al cioccolato

- Gratin de fruits rouges*
Et son sabayon au Grand Marnier 12 €
Oven-browned red fruits in Grand Marnier zabaglione
“Gratin“ di frutta di bosco con zabaglione al Grand Marnier

- Pâtisseries Et tartes fines du jour* 12 €
Pastries and tarts of the day
Pasticceria e crostate del giorno

- Feuilletine au chocolat noir, glace vanille* 12 €
Cake with chocolate & vanilla ice-cream
Dolce al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia

• **Bénéficiaire de la baisse de la TVA**

Beneficia del ribasso dell'IVA / Benefit of the decrease of the VAT

NOS DESSERTS MAISON

Profiteroles à la vanille & au chocolat chaud 12 €

Profiteroles with vanilla & hot chocolate sauce

“Profiteroles“ alla vaniglia con cioccolato caldo

Millefeuille Prince Albert aux fraises

& sa glace vanille 12 €

« Prince-Albert » milfoil with strawberries & vanilla ice-cream

Millefoglie « Prince-Albert » alle fragole & gelato alla vaniglia

Tiramisu aux fraises & sa tuile aux amandes 13 €

Tiramisu with stawberry and its almond cookie

Tiramisu alle fragole e biscotti alle mandorle

Savarin au rhum & ses fruits exotiques

& sa glace mangue 13 €

Savarin with rum and exotic fruits, mango ice-cream

“Savarin“ al rum con frutta esotica e gelatto al mango

(*) Si vous souhaitez un dessert allégé,
choisissez-le parmi les plats marqués d'un astéristique

(*) If you wish a light menu, please select among the meals signaled by an asterisk

(*) Se desiderate un dessert leggero, sceglietelo fra i piatti segnati con un asterico

Taxes et service (15%)

Tax and service charge (15%) included

Tasse e servizio (15%) inclusi