

Les fromages

Sélection de fromages affinés 15.50 €

Les glaces et sorbets

Tulipe de glaces et sorbets 10.50 €

(Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Lilas, Rhum raisins, Yaourt
Sorbets : Citron jaune, Framboise, Mangue, Pomme)

Coupe Lilas 13.50 €

Glace lilas, framboises, coulis de framboise, dragées et chantilly

Coupe Baba Close 13.50 €

Glace rhum raisins, baba, chantilly, cerise bigarreau

Coupe Mangue Frozen yaourt 13.50 €

Glace yaourt, tartare de mangue, coulis de fruits exotiques, chantilly

Coupe Matisse 13.50 €

Glace vanille, noix de macadamia caramélisées, chantilly, sauce caramel

Dame Blanche 11.50 €

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées caramélisées

Café Liégeois 11.50 €

Glace café, café expresso, chantilly, amandes effilées caramélisées

Chocolat Liégeois 11.50 €

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées caramélisées

Les desserts du Jour

Dessert du jour 9.50 €

Tarte du jour 9.50 €

Salade de fruits frais 9.50

Les pâtisseries

Millefeuille à la vanille de Madagascar 12 € ** 7.50 €

Crêpes « Suzette » 12 €

« Le » baba au rhum 12.50 € ** 7 €

Tarte Tatin
à l'huile d'olive des Baux de Provence
(servie à atmosphère ambiante) 12 €

Tiramisu Vénitien 12 €

Moelleux au chocolat, glace vanille 10 €

Millefeuille vanille – caramel beurre salé,
noix de Macadamia 15 € ** 11 €

Profiteroles au chocolat 13 € ** 9.50 €

Crème brûlée à la noisette 10 €

*** En Petite Gourmandise*

Cette carte est réalisée par
notre Chef Pâtissier William Lamagnère et son équipe.