

Fromages

Sélection de fromages affinés 15.50 €

Desserts Du Jour

Dessert du jour 9.50 €

Tarte du jour 9.50 €

Salade de fruits frais 9.50 €

Coupe de fruits rouges 15 €

Glaces et Sorbets

Tulipe de glaces et sorbets 10.50 €

(Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Lilas, Rhum raisins, Yaourt, Noisette
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 Fraises Frozen yaourt 13.50 €

Glace yaourt, fraises, coulis de fraise, chantilly

Coupe Matisse 13.50 €

Glace vanille, noix de Macadamia caramélisées, chantilly, perles craquantes, 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 Suggestions de Saison du Chef Pâtissier

Millefeuille aux fruits rouges 15 € ***12 €*

Panna Ricotta de yaourt grec, tartare de kiwi au basilic,
tuile aux graines 11 €

le Chocolat et la Noisette dans tous leurs états 15 €

Les Classiques de La Closerie

La tarte Tatin à l'huile d'olive des Baux de Provence fruité noir,
Chantilly Dulcey vanille, sorbet pomme 15 €

Profiteroles au chocolat 13 € ***9,50 €*

Millefeuille à la vanille de Madagascar 12 € ***7,50 €*

« Le » baba au rhum 12,50 € ***7 €*

Crêpes « Suzette » 15,50 € ***12 €*

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 11 €

***En Petite Gourmandise*

Nos prix s'entendent toutes taxes et service inclus

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