

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 €

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 exotique, 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 vanille-caramel beurre salé,
noix de Macadamia 15 € **11 €

Tiramisu Vénitien 12 €

Moelleux au chocolat, glace vanille 12 €

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 noisette 12 €

***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.