

CÔTÉ GOURMETS

LES FROMAGES

Fromage blanc en faisselle	5.0
– Nature	
– Crème	
½ Saint-Marcellin affiné	5.5
<i>petite salade verte et toast</i>	
Comté affiné	5.0
<i>petite salade verte</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso / café allongé / café au lait	2.3
Thé (vert, ceylan, earl grey) / Infusion (verveine, tilleul, fruits rouges)	2.5

Les informations relatives aux allergènes
peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour une garantie de fraîcheur, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

LES GOURMANDISES // 7.0

Baba au Rhum, sirop vanillé maison, chantilly et fruits confits
Mais... surtout le Rhum !!!

Crème brûlée
parfumée au génépi

Ananas rôti et flambé au rhum
caramel au beurre salé, chantilly et fruit de la passion

Panna Cotta au coulis de fruits rouges maison

Mousse au chocolat 64%
brisures de brownies, confit de griottes et fève tonka

Coupes digestives (2 boules)
-Vodka & sorbet citron
-Get 27 & glace menthe chocolat
-Bailey's & glace café
-Rhum ambré & glace Rhum raisin

Glaces et sorbets (2 boules) **6.0**
Vanille, Chocolat, Café, Menthe/chocolat,
Rhum raisins, Pistache, Caramel beurre salé, Noix de coco
Fraise, Framboise, Mangue, Clémentine, Citron jaune, Cassis

DIGESTIFS // 4cl

Limoncello, Get 27, Get 31	5.0
Génépi, Chartreuse verte, Verveine du Velay	5.0
Eau de vie (poire, mirabelle)	8.0
Cognac / Armagnac / Calvados	8.0

***« La gourmandise
commence quand on
n'a plus faim. »*** Alphonse Doudet

***« Le chocolat vient du
cacao, qui est un
arbre. C'est donc une
plante. Le chocolat est
une salade. »*** Auteur anonyme