

NOS DESSERTS

AF



Tous nos Desserts sont faits « Maison »

<i>Gratin de mangue à la crème Chiboust, sorbet passion</i>	<i>11.00</i>
Überbackene Mango mit Chiboustcreme, Maracuja Sorbet Mango gratin, passion fruit sorbet	
<i>Soufflé glacé la Vieille Prune de chez « Massenez »</i>	<i>10.00</i>
Eissoufflé mit alter Pflaume Brand (Haus Spezialität) Our famous homemade old plum spirit ice soufflé	
<i>Paris-Brest à la crème de pralin-noisette et noix de pécan</i>	<i>12.00</i>
Paris Brest mit Pralinen - Haselnüssen Crème und Pecan Nuss Paris Brest with cream of praline – hazelnuts and Pecan nut	
<i>Torche aux Marrons et son sorbet à la mandarine</i>	<i>11.00</i>
Kastaniencreme mit Mandarine Sorbet Chestnuts cream with mandarin sorbet	
<i>Mi-Cuit au Chocolat Guanaja (20mn de préparation)</i>	<i>12.00</i>
Warme Schokoladen Kuchen (20 min Wartezeit) Warm Chocolate cake (20 min wait)	
<i>Tartelette meringuée au citron jaune et à l'orange</i>	<i>11.00</i>
Zitronen-Orangenbaisertorte Lemon-orange meringue pie	
<i>Panaché de Glaces ou Sorbets« Maison »</i>	<i>8.50</i>
Hausgemachten Sorbets oder Eis Kugeln Homemade ice cream or sorbet	
<i>Supplément alcool</i>	<i>3.00</i>

*« Nous vous proposons également nos desserts dans les suggestions »
« La carte des allergènes est disponible sur simple demande »*

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris