

LES FROMAGES

Demi Saint Marcellin Affiné « Mère Richard »	4.00
Demi Saint Marcellin Truffé « Maison Cellierier »	6.00
Barattes de Chèvre Frais du Mâconnais	4.80
Fromage Blanc en Faisselle Nature	4.00
Crème Double ou Coulis de Fruits	4.30
Comté Affiné 18 Mois	5.00
Roquefort Papillon	5.00
Assiette de Fromages Demi Saint Marcellin, Roquefort, Baratte de Chèvre Frais	12.00

LES DESSERTS

Gaufres du Théodore Chantilly, Sauce Chocolat et Compote	9.00
Vacherin Minute aux Fruits Rouges Glace Vanille et Sorbet Fruits Rouges Meringue Croustillante, Chantilly, Coulis de Framboises	9.00

Assiette de Sorbets et Glaces Chantilly	8.00
Baba au Rhum Tradition Chantilly, Rhum Havana « Añejo Especial »	8.50
Baba au Rhum Gourmand aux Fruits Frais Chantilly, Rhum Havana « Añejo Especial »	9.00
Profiteroles Tradition Choux, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly	9.00
Eclair Citron Meringué Pâte à Choux au Craquelin, Meringue et Crème Citron	8.50
Crème Brulée Aux Gousses de Vanille de Madagascar	8.50
Dôme Passion Framboise Coulis de Fruits Rouges	9.00
Entremets Cappuccino Biscuit Chocolat, Tuile Cacaotée, Crème Anglaise au Café	9.00
Œufs à la Neige Grand-Mère Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar	9.00
Café ou Thé Gourmand	9.50
Champagne Gourmand Un Café, un Thé ou une Coupe de Champagne, Assortiments de Desserts	15.00