

## *Quelques suggestions de douceurs*

*Nos desserts maison sont une touche finale  
pour celles et ceux qui auront gardé  
une petite envie gourmande.*

---

### *La Douceur "Vieux Navire"*

*Célèbre depuis plus de 10 ans, la recette maison est une création exclusive et primée Médaille d'argent au "Swiss Bakery Trophy 2008". Confectionnée en collaboration avec la Boulangerie Stalder à Aubonne, il s'agit d'un truffé au chocolat accompagné de deux sorbets artisanaux, chocolat et lait d'amande. Du délire chocolaté tout en finesse.*

*frs 16.-*

### *Le Moelleux au chocolat*

*Recette du Chef, un classique parmi les classiques, onctueux et moelleux au cœur, servi tiède avec ou sans boule de glace vanille Bourbon. Un vrai pavé de bonheur.*

*frs 16.-*

### *Le Dessert d'Edouard VII*

*Les authentiques Crêpes "Suzette", flambées et préparées à votre table.  
Un dessert historique et tellement rare...*

*A partir de 2 personnes*

*par pers. frs 24.-*

### *Le Roi des Fromages*

*Brie de Meaux, truffé par le Chef, affiné dans nos caves  
et sa figue au Porto rouge*

*frs 16.-*

*Demandez notre carte des desserts*

---