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.-

Consultez notre carte des desserts