

## *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 20 ans, la recette maison est une création exclusive et primée Médaille d'argent au "Swiss Bakery Trophy 2008". Confectionnée par le Chef, 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 au cœur fondant, 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*

---