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 près de 25 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 coulant, 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 26.-*

Le Roi des Fromages

Brie de Meaux, truffé par le Chef, affiné dans nos caves
et sa figue au Porto rouge *frs 18.-*

Demandez notre carte des desserts