

NOS DESSERTS

8,00 €

Assiette de fromages de la région, marmelade de figes
Selection of cheeses, figes marmelade
Camembert du boullonnais, Brique des Flandres, Chèvre de Monsieur Sénéquat

Tartare de Fraise à l'orange confite et son île flottante
Strawberries tartar with oranges zests

Glace pistache et framboises façon Melba
Pistachio ice cream and strawberries

Coulant chocolat - spéculoos
Hot chocolate pudding with speechless biscuit flavors

Poêlée de rhubarbe et fraises, sorbet fraises des bois
Panfried rhubarb and raspberries, strawberries sorbet

Tarte TATIN, crème fraîche
Apple tart

Vacherin minute à la vanille et son pot de sauce chaude au chocolat
Meringue with vanilla ice cream, hot chocolate sauce

Baba au rhum « Négrita », mascarpone à la coco, minestrone de fraises
Rhum baba, coconuts cream, strawberries

Crème brûlée au café
Caramelize coffee cream

Eclair maison « tout caramel » (mousse caramel, nougatine de cacahuètes, glace caramel beurre salé)
Choux pastry with caramel flavor (ice cream, mouss, peanuts nougatines)

Café très très gourmand

1 expresso accompagné d'une sélection de desserts
format dégustation...9,80 €

One coffee with selection of deserts

Dans le cadre du menu à 32,00 € : supplément de 3,80 €

Extra charge of 3,80 € in the menu at 32,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,90
Grand café	4,20
Thé	4,20
Cappuccino	5,50
Infusion	5,00
Irish coffee	12,00