

# DESSERTS

## DESSERT

Glaces et sorbets faits maison <i>Selection of homemade ice cream and sorbet</i>	12
Colonel <i>Lemon sorbet, vodka</i>	17
Tiramisu' Classic	12
Millefeuille tiède Bacon <i>Warm napoleon</i>	15
Millefeuille crème légère aux fruits <i>Napoleon light cream</i>	
• Fraises - <i>Strawberries</i>	16
• Framboises - <i>Raspberries</i>	18
• Fraises des Bois - <i>Wild strawberries</i> (en saison - <i>according season</i> )	32
Moelleux au chocolat et noisettes, sorbet à la mûre <i>Chocolate and hazelnut fondant, blackberry sorbet</i>	20
Salade de fruits rouges <i>Red fruit salad</i>	18
Salade de mangue, sorbet yaourt <i>Mango salad, yogurt sorbet</i>	20
Carpaccio d'ananas et son sorbet <i>Pineapple carpaccio, sorbet</i>	19
Tarte aux pommes, glace à la cannelle <i>Apple tart, cinnamon ice cream</i>	18
Flambage calvados 5 € ; caramel beurre salé 3 € ; chantilly 2 € <i>With calvados 5 € ; salty butter caramel 3 € ; whipped cream 2 €</i>	

# LES DIGESTIFS

<i>ARMAGNACS 5 cl</i>	
Dartigalongue	28
Dartigalongue 1990	48
<i>CALVADOS 5 cl</i>	
Calvados Père Magloire	18
Calvados 15 ans	28
Calvados 20 ans	35
<i>COGNACS 5 cl</i>	
Remy Martin VSOP	18
Hennessy Fine Cognac	18
Chateau Fontpinot XO	28
Hennessy XO	38
<i>MARCS 5 cl</i>	
Garlaban	12
Grappa	13
Marc de Ott	17
<i>VINS MOELLEUX 15 cl</i>	
Coteaux du Layon	8
Porto blanc Ramos Pinto	15
Sauternes "Jeunes Pousses"	15