

Fromages, Desserts et Gourmandises

Fromages

Fleurs de Tête de Moine au miel d'acacia et feuilles de tabac Cohiba
parfumé à l'huile de truffe blanche PP 15 € - 21 €

Brillat -Savarin aux truffes affiné par nos soins, salades de feuilles de chêne
à la julienne de truffe noire PP 18 € - 29 €

Desserts

Soufflé chaud aux noisettes du Piémont grillées, glace gianduja 22 €

Sabayon au champagne et sorbet aux framboises 18 €

Truffe au chocolat, cœur framboise – yuzu, 18 €

Choux Mangue – Passion, Sorbet coco 16 €

Glaces et Sorbets du jour 14 €

PP – possibilité en petite portion

Vous êtes allergique ? Dites-le nous, on s'en occupe.

La composition des produits peut changer.

Vins de dessert et Nectars au verre

Blancs Moelleux

2023 Moscatello Selvatico, Polvanera, Pouilles 12 €

Rouges Moelleux

2019 Primitivo 21° DOC Dolce Naturale Gioia del Colle Polvanera 14 €

Porto 2019, LBV Barros 18 €

Espresso, Cappucino, Thé et infusions 9 €

JAPANESE SENCHA

Thé vert du Japon, nature

DRAGON PEARL JASMINE

Perles de thé vert et de fleurs de jasmin, façonnées à la main.

Spécialité de la province chinoise de Fujian.

ORGANIC ENGLISH BREAKFAST

Thé noir organique chinois.

GREEN WITH MINT (BIO / ORGANIC)

Thé vert de Chine et menthe poivrée d'Oregon.

BANGKOK (BIO / ORGANIC)

Thé vert aux parfums de Thaïlande: citronnelle, vanille, coco, gingembre.

ROOIBOS CHAI

Tisane de rooibos aux épices indiennes (cardamome, girofle, cannelle).

EARL GREY SUPREME

Thé noir et bourgeons d'argent (Silver Tips) parfumés à l'huile essentielle de bergamote

TISANES

Fruits rouges - Verveine – Tilleul – Camomille – Menthe fraîche