

## Nos Fromages



### **Chariot de fromages 5,50€**

Cheese

### **Fromage blanc échalotes fines herbes et pain de campagne grillé 6,20€**

White cheese shallot herbs and toasted country bread

### **Déclinaison de petit trôo (chaud, froid et mariné au Jasnières) 6,80€**

Cheese trio (hot, cold, marinated in Jasnières )

## Nos Desserts



### **Crème au caramel 4,20€**

Caramel cream

### **Faisselle et son coulis aux fruits rouges 4,20€**

Cottage cheese

### **Glaces et sorbets artisanaux 2 Boules 5,90€ 3 Boules 7,20€**

(Vanille, café, chocolat, fraise, pistache, noisette, orange, framboise, passion, citron de Sicile, ananas ou figue)

Ice cream and sorbet

### **Crème brûlée 7,20€**

Burned creme

### **Café Gourmand : 7,20€**

Gourmet coffee

### **Plaisir d'Automne 7,20€**

(Figs et sorbet de figues / tuiles aux noisettes)

Figs and fig sorbet / Hazelnut cake

### **Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, glace noisette 7,30€**

Apple tart, salted butter caramel, hazelnut ice

### **Profiteroles sauce chocolat 7,50€**

Chocolate profiteroles sauce

### **Omelette Norvégienne 7,50€**

(à commander au début du repas en choisissant deux parfums de glace)

Norwegian omelette

### **Colonel au citron de Sicile 7,80€**

Colonel lemon from Sicil

### **Raisins flambés en salle sur financier noisette et glace vanille 8,50€**

Grapes, hazel financial and Vanilla Ice Cream

