

Nos desserts maison

<i>La tarte aux fraises chantilly</i>	11,00 €	<i>Le millefeuilles aux fraises,</i> Crème légère.....	13,00 €
<i>Le tiramisu</i>	11,00 €	<i>Le dôme au chocolat</i> Mousse pralinée.....	12,00 €
<i>La fondue aux fruits frais,</i> Sauce chocolat chaud	12,00 €	<i>Le baba au rhum aux fruits</i>	13,00 €
<i>La grande profiterole</i>	13,00 €	<i>L'assortiment de fromages corses</i> Et sa confiture de figue	14,00 €
<i>Le fondant au chocolat</i>	12,00 €		
<i>La crème brûlée catalane</i>	11,00 €		
<i>Le café ou thé gourmand</i>	12,00 €		
<i>Mignardises du jour.</i>			

NOS GLACES

15,00 €

- Le colonel* 3 boules citron vert avec morceaux, vodka, chantilly ou pas !
- Le café liégeois* 3 boules café, café refroidi, chantilly.
- Le chocolat liégeois* 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.
- La dame blanche* 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.
- La fraise melba* 2 boules vanille, fraises en morceaux, coulis de fraise, chantilly.
- La banana split* boule chocolat, boule fraise, boule vanille, banane, chocolat chaud, chantilly.