

La carte de l'Escargot

FROMAGE

Le plateau de fromages d'Auvergne	8.00
La faisselle de Creuzier, à votre choix, crème légère Miel du Bourbonnais ou coulis de fruits rouges ou Echalotes et Ciboulette	7.50

LES DESSERTS ET GOURMANDISES MAISON

Dessert du jour Maison	6.80
Oeufs à la neige Maison au caramel, Crème anglaise à la vanille et praline	6.80
Tarte au citron Maison façon Marcel Pussin, Coulis de fruits des bois et sorbet citron de Sicile	6.80
Soupe de fraises et framboises au vin rouge de Saint Pourçain, biscuit Délos aux œufs frais Sorbet cassis noir de Bourgogne	6.80
Tuile dentelle aux amandes et crème de citron jaune, Coulis de fruits et sorbet citron de Sicile	8.50
Marquise au chocolat Valrhona, et café du Brésil Crème fouettée à la vanille Bourbon et glace Moka	8.50
Vacherin Glacé Maison aux deux parfums, gelée de groseilles et amandes effilées	8.50
Café ou Chocolat liégeois	8.50
Fraise ou Pêche Melba	8.50

Pour deux (commande au début du repas)

Soufflé Chaud au Grand-Marnier *	26.00
----------------------------------	-------

Nos glaces et Sorbets Fabrication Artisanale

Glace Rhum Raisins au Rhum St James
Glace Café 100 % Arabica
Glace Vanille Bourbon, Beurre D'Echiré
Glace Chocolat et Cacao Valrhona
Glace caramel au beurre salé

Sorbet Cassis Noir de Bourgogne
Sorbet Citron de Sicile
Sorbet Passion D'Amérique Du Sud
Sorbet Poire William de Savoie
Sorbet Fraise Sengana

Les Glaces et Sorbets artisanales (parfum au choix 3 boules)	7.80
La Glace ou Sorbet Alcool (3 boules)	8.50



« Les plats faits maison sont élaborés
à partir de produits bruts »

* Afin de nous permettre de réaliser votre dessert avec tout le soin Nécessaire,
Veuillez le commander au début du repas
Tarif en Euros, Prix nets, boissons non comprises
* Desserts non servis le Dimanche