

<i>Le plateau de fromages de la région</i>	8.00
<i>Le fromage blanc de Creuzier, à votre choix, crème légère</i> <i>Miel du Bourbonnais ou coulis de fruits rouge ou Echalotes et Ciboulette</i>	7.50

Les Desserts et gourmandises Maison

<i>Dessert du jour Maison</i>	6.90
<i>Œufs à la neige Maison au caramel,</i> <i>Crème anglaise à la vanille et praline</i>	6.90
<i>Douceur de pommes verte et chocolat en Tartelette,</i> <i>Coulis de fruits des bois</i>	6.90
<i>Verrine gourmande à la framboise et litchi,</i> <i>Crumble au sucre roux et menthe fraîche</i>	6.90
<i>Tuile dentelle aux amandes et crème de citron jaune,</i> <i>Coulis de fruits et sorbet citron de Sicile</i>	8.50
<i>Fondant aux pépites de chocolat lacté et caramel beurre salé</i> <i>Crème glacée à la vanille Bourbon</i>	8.50
<i>Vacherin Glacé Maison aux deux parfums, gelée de groseilles et amandes effilées</i>	8.50
<i>Fraise ou Pêche Melba / Café ou Chocolat liégeois</i>	8.50

Pour deux (commande au début du repas)

<i>* Soufflé Chaud au Grand-Marnier (pour deux)</i>	26.00
---	-------

Les glaces et Sorbets Fabrication Artisanale

<i>Glace Rhum Raisins au Rhum St James</i>	<i>Sorbet Cassis Noir de Bourgogne</i>
<i>Glace Café 100 % Arabica</i>	<i>Sorbet Citron de Sicile</i>
<i>Glace Vanille Bourbon, Beurre D'Echiré</i>	<i>Sorbet Passion D'Amérique Du Sud</i>
<i>Glace Chocolat et Cacao Valrhona</i>	<i>Sorbet Poire William de Savoie</i>
<i>Glace caramel au beurre salé</i>	<i>Sorbet Fraise Sengana</i>
<i>Les Glaces et Sorbets artisanales (parfum au choix 3 boules)</i>	7.80 euros
<i>La Glace ou Sorbet Alcool (3 boules)</i>	8.50 euros

** 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*