

# NOS DESSERTS MAISON

- (\*) *Crème renversée au caramel* 9 €  
Caramel custard creme  
“Creme“ caramel
  
- Œuf à la neige aux pralines*  
*Et sa sauce anglaise à la vanille* 11 €  
Floating eggs with praline & vanilla sauce  
Uova alla neve con nocciole e salsa alla vaniglia
  
- (\*) *Mousse légère au chocolat* 11 €  
Light mousse with chocolate  
“Mousse“ fine al cioccolato
  
- Gratin de fruits rouges*  
*Et son sabayon au Grand Marnier* 12 €  
Oven-browned red fruits in Grand Marnier zabaglione  
“Gratin“ di frutta di bosco con zabaglione al Grand Marnier
  
- Pâtisseries Et tartes fines du jour* 12 €  
Pastries and tarts of the day  
Pasticceria e crostate del giorno
  
- Feuilletine au chocolat noir, glace vanille* 12 €  
Cake with chocolate & vanilla ice-cream  
Dolce al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia

• **Bénéficiaire de la baisse de la TVA**

Beneficia del ribasso dell'IVA / Benefit of the decrease of the VAT

# NOS DESSERTS MAISON

*Profiteroles à la vanille & au chocolat chaud* 12 €

Profiteroles with vanilla & hot chocolate sauce

“Profiteroles“ alla vaniglia con cioccolato caldo

*Millefeuille Prince Albert aux fraises*

*& sa glace vanille* 12 €

« Prince-Albert » milfoil with strawberries & vanilla ice-cream

Millefoglie « Prince-Albert » alle fragole & gelato alla vaniglia

*Tiramisu aux fraises & sa tuile aux amandes* 13 €

Tiramisu with stawberry and its almond cookie

Tiramisu alle fragole e biscotti alle mandorle

*Savarin au rhum & ses fruits exotiques*

*& sa glace mangue* 13 €

Savarin with rum and exotic fruits, mango ice-cream

“Savarin“ al rum con frutta esotica e gelatto al mango

(\*) Si vous souhaitez un dessert allégé,  
choisissez-le parmi les plats marqués d'un astéristique

(\*) If you wish a light menu, please select among the meals signaled by an asterisk

(\*) Se desiderate un dessert leggero, sceglietelo fra i piatti segnati con un asterico

Taxes et service (15%)

Tax and service charge (15%) included

Tasse e servizio (15%) inclusi