NOS DESSERTS MAISON 8,50 €

Café gourmand

Tarte aux poires et pistache coulis chocolat

Crèmeux au citron biscuit rose , crème fouettée (à la fraise)

Fondant au chocolat glace cacahuète (9 minutes de cuisson)

Crème brûlée à la pistache

Nougat glacé aux fruits confits coulis de fruits

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX ET SON VERRE DE VIN

9,00 €

NOS GLACES ARTISANALES 8,80€

SERVIES AVEC CHANTILLY

Café liégeois : 2b café - 1b vanille - vrai café

Fruitella : orange sanguine- citron- passion- coulis fruits

Caramelo : cacahuète - caramel - noisette - sauce chocolat

La douceur : pistache - framboise - rhubarbe - coulis fruits

La Violetta : violette- noix de coco - fraise - coulis fruits

Verger : poire - abricot- pêche -coulis de fruits

La Firmin : libre choix 3 boules +
coulis et chantilly

Coupe 2 boules : 5,80 € Supplément chantilly : 0,80 €

Glace Alcoolisée : 9,00 €

2 boules kalamansi - limoncello

Nos Parfums :

Sorbets : noix de coco- fraise -framboise -rhubarbe -citron- abricot
orange sanguine -kalamansi - pêche de vigne - poire- passion

Crèmes glacées : chocolat- caramel- noisette - vanille - pistache
violette - cacahuète - café -