

Nos Desserts Maison

фирменные десерты

Carpaccio d'ananas frais & sa pyramide de sorbets 12 €

Dés et coulis de fraise

Minced fresh pineapple with sorbets, strawberry and strawberry sauce

Carpaccio di ananas fresco con sorbetti, fragole e salsa di fragole

Ананасовое карпаччо и сорбет

() Ananas frais : chantilly, kirsch ou sucre* 12 €

Fresh pineapple: with Chantilly, kirsch Cherry Brandy or sugar

Ananas fresco : panna, kirsch o zucchero

Свежий ананас со сливками, киршем или сахаром

() Assiette de fruits frais (selon saison)* 18 €

Assortment of fresh fruit / Assortimento di frutta fresca

Свежие фрукты

Pâtisseries & tartes fines du jour 12 €

Pastries and tarts of the day

Pasticceria e crostate del giorno

Выпечка и пирожные дня

(*) Si vous souhaitez un dessert allégé,

choisissez-le parmi les plats marqués d'un astérisque

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

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

Nos Desserts Maison

фирменные десерты

<i>Mousse au chocolat « Ebène 72 % »</i>	11€
« Ebène 72 % » chocolate mousse "Mousse" al cioccolato « Ebène 72 % » Шоколадный мусс и пироженое финансье	
<i>Crème brûlée à la vanille flambée</i>	12 €
Flaming vanilla custard cream Crema catalana alla vaniglia alla fiamma Крем-брюле с ванильным фламбе	
<i>Millefeuille Prince Albert aux Fraises</i>	12 €
Strawberry milfoil Millefoglie alle fragole Слоёный торт с красными фруктами	
<i>Feuilletine au chocolat noir, glace vanille</i>	12 €
Cake with chocolate & vanilla ice-cream Dolce al cioccolato fondente e gelato alla vaniglia Тонкий черный шоколад с ванильным мороженым	
<i>Profiteroles à la vanille & au chocolat chaud</i>	12 €
Profiteroles with vanilla & hot chocolate sauce "Profiteroles" alla vaniglia con cioccolato caldo Ванильные профитроли в горячем шоколаде	

Taxes et service (15%)
Tax and service charge (15%) included
Tasse e servizio (15%) inclusi