



## FROMAGES

<b>Cervelle des Canuts</b>	<b>6.00</b>
<b>Saint Marcellin de la Mère Richard</b>	<b>8.00</b>
<b>Fromage Blanc en Faisselle de la Mère Richard</b>	<b>7.00</b>
<b>Comté Fruité 18 mois</b>	<b>8.00</b>

## DESSERTS SIGNATURES

<b>Baba au Rhum Tradition</b> <i>Crème chantilly à la vanille</i>	<b>12.00</b>
<b>Crêpes Suzette, Zestes d'Agrumes Confits</b> <i>Flambées et préparées à votre table</i>	<b>14.00</b>
<b>Mousse Caraïbe 66%</b> <i>Caramel cacahuète et anglaise au lait d'amande, glace Jivara 40%</i>	<b>10.00</b>
<b>Sablé Noisette</b> <i>Crème mousseline à la vanille de Madagascar et fruits rouges, sorbet verveine</i>	<b>11.00</b>
<b>Ile Flottante aux Pralines</b> <i>Crème anglaise</i>	<b>10.00</b>



## ..... NOS DIGESTIFS ET SPIRITEUX .....

### NOS CHARTREUSES :

	4cl
Chartreuse Jaune	12.00
Chartreuse Verte	12.00
Chartreuse Jaune Santa Tecla 2018	16.00
Chartreuse Verte Santa Tecla 2019	16.00
Génépi des Pères Chartreuses	10.00

### NOS COGNACS :

	4cl
A.E d'Or V.S.O.P Rare Fine de Champagne	14.00
Hennessy V.S	10.00

### NOS LIQUEURS :

Get 27	8.00
Get 31	8.00
Verveine du Velay	8.00
Chambord	8.00

### NOS RHUM AMBRÉS :

Mezan Jamaican Barrique	14.00
Bristol Nicaragua 2002	12.00

### NOS WHISKYS :

*Single Malt Scotch Speyside*

Aberlour 10 ans	12.00
Aberlour 12 ans	16.00
Balvenie 12 ans Double Wood-Finish	14.00

### NOS WHISKYS :

*Blended Scotch*

Johnie Walker Gold Label	14.00
Mossburn – Blended Malt	12.00

*N'hésitez pas à demander notre carte des digestifs complète.*

## NOS DESSERTS SUR COMMANDE

*72h à l'Avance (4/6 personnes 60€)*

**Tarte Tatin du Chef Pâtissier et Glace Vanille**

**Saint Honoré**

**Paris Brest**

**Ile Flottante**