

..... **FROMAGES**

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

DESSERTS SIGNATURES

Baba au Rhum Tradition <i>Crème chantilly à la vanille</i>	12.00
Crêpes Suzette, Zestes d'Agrumes Confits <i>Flambées et préparées à votre table</i>	14.00
Crèmeux Marron Fleur de Sel, Sablé Cacao <i>Mousse Caraïbe 66%, jus d'agrumes</i>	10.00
Sphère Mascarpone Vanillée, Spéculos, <i>Caramel beurre salé, glace vanille</i>	11.00
Ile Flottante aux Pralines <i>Crème anglaise</i>	10.00



..... 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
A.E Réserve N°6	44.00

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 Carribean Collection Trinidad	9.00
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

Chivas Regal 18 ans Blended	14.00
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