

## DELICES DES PETITS GOURMANDS

*Nous attachons beaucoup d'importance  
à l'originalité de nos desserts,  
car ils sont la note finale de votre repas.  
Ils demandent quelquefois un peu de préparation  
alors attardez-vous un instant sur ces lignes  
et faites-vous plaisir.*

*Palette autour de l'agrume, 16 €  
truffe chocolatée en croûte de noisette et amandes,  
tuile croustillante à l'orange  
(dessert à commander en début de repas)*

*Poire fondante dans sa coque de feuilletage, 15 €  
coulis de fruits d'automne,  
sorbet cassis et croquant de chocolat  
(dessert à commander en début de repas)*

*Soufflé chaud au Grand-Marnier, 15 €  
coulis d'orange, sorbet orange sanguine  
(dessert à commander en début de repas)*

*Moelleux au chocolat coulant et 16 €  
Noix de coco, coulis exotique,  
fruits des îles, sorbet mangue  
(dessert à commander en début de repas)*

*Tarte fine aux pommes cuites minute, 14 €  
à la crème d'amande et pistache,  
sauce chocolat tiède, glace pistache  
(dessert à commander en début de repas)*

*Toutes nos glaces sont fabriquées par  
« Glaces des Alpes » maître artisan glacier*