

Desserts

Mangue : € 9,00

Mille Feuille croquant aux Noisettes, Tartare de Mangue à la Menthe, Sorbet Mangue.

Mango: € 9,00

Hazelnut Crusty Mille Feuille, Minted Mango Tartare, Mango Sherbet.

Banane : € 9,00

Gâteau « Banoffee » monté en Cheese-cake, sorbet Noix de Coco.

Banana: € 9,00

Banoffee pie made like a Cheesecake, Coconut Sherbet

Chocolat : € 9,00

Ravioles de Chocolat Noir, Sauce Crémée à la « Suze » Amère.

Chocolate: € 9,00

Dark Chocolate Ravioli, Creamed "Suze" Sauce.

Praliné : € 9,00

Dôme de Chocolat Blanc au Praliné, Gelée Espresso, Glace à l'Amande.

Praline : € 9,00

White Chocolate Dome with Praline, Espresso Jelly, Almond Ice Cream.

Souvenirs d'enfance : € 9,00

Crème Brûlée « Fraise Tagada », Mousse « Carambar », Glace au Bubble Gum

Childhood Souvenir : € 9,00

« Tagada Strawberry » Crème Brûlée, "Carambar" Mousse, "Bubble Gum Ice Cream

Fromages : € 11,00

Sélection de « Lou Canesteou » Mme Deal Meilleur Ouvrier Affineur de France 2004.

Cheeses : € 11,00

« Lou Canesteou » Sélection, Miss Deal Best French Cheese Woman in 2004.

Tous nos produits sont frais, locaux et préparés à la commande.

Pour garantir la fraîcheur de nos produits, l'arrivée dépend des saisons et de nos fournisseurs.

Fermeture Dimanche Soir et Lundi.