



DESSERTS ~ 8 each
suggested pairing

TARTE AUX POMMES apple tart with crème fraîche anglaise, caramel
vouvray moelleux, dom de la fontainerie 2008

MOELLEUX AU CHOCOLAT soft chocolate cake, crème anglaise
port, warres, late bottle vintage 2001

MOUSSE AU CHOCOLAT bittersweet chocolate mousse, hazelnut brittle
banyuls, domaine la tour vieille 2006

CRÈME BRULÉE made with 'bourbon' vanilla bean
sauternes, château haut-mayne 2009

BREAD PUDDING apples, raisins, vanilla crème
rivesaltes ambré, piquermal 1988

FROMAGE assortment of artisan cheeses, fruit compote, candied walnuts, walnut levain ~ 3 for 18, 4 for 24, 5 for 30

Comté - cow, semi-hard, mild
Chabichou - goat, semi-soft
Rondin de Brebis - sheep, semi-hard
Fourme d'Ambert - cow, semi-hard, bleu
Pierre Robert - cow, soft & creamy
Pardou - sheep, firm & nutty

DESSERT & FORTIFIED WINES

VOUVRAY MOELLEUX '08 Dom. de la Fontainerie ~ 9
SAUTERNES '09 Château Haut-Mayne ~ 10
MUSCAT '09 Beaume de Venise, Domaine Beaumalric ~ 9
BANYULS '07 Domaine la Tour Vieille ~ 12
PORT Warres, Late Bottle Vintage, 2001 ~ 12
TAWNY PORT Quinta de la Rosa, Tonel 12, 10 yr ~ 14
RIVESALTES AMBRÉ Piquermal "L'Age de Raison" 1988 ~ 10

BRANDIES & EAUX DE VIE

BAS-ARMANGAC Dom. Laubade XO ~ 14
BAS-ARMANGAC Ch. de Briat, 1986 ~ 24
CALVADOS Daron XO Pays d'Auge ~ 14
COGNAC Maison Surrene ~ 12
COGNAC Kelt, Grande Champagne ~ 12
COGNAC Dudognon, Grande Champagne, 20 yr ~ 18
POIRE COGNAC Belle de Brillet ~ 11
CHARTREUSE Green/Yellow ~ 12
EAU DE VIE Poire William ~ 10
EAU DE VIE Blanche de Normandie ~ 12