

## NOS DESSERTS OUR DESSERTS

### Planche de fromages de la Vallée du Giffre - 11,00 €

Cheese board with cheese from the Vallée du Giffre

### Les Desserts d'Amandine, notre pâtissière partenaire – 12 €

Amandine's desserts, our partner pastry chef

#### Le Citron dans tous ses états

(Mousse légère au citron / Insert Citron infusé verveine – Biscuit sans gluten)

(Light lemon mousse / Lemon flavor insert infused with Verbena – Gluten free cookie)

#### La Myrtille signature

(Bavaroise à la vanille / Insert à la Myrtille – Biscuit Sablé)

(Vanilla Bavarian / Blueberry insert – Shortbread)

### Cœur coulant chocolat de Sébastien Colombel, Chocolatier à Mieussy – 11,00 €

Servi avec une boule de glace vanille et chantilly

Soft-centred chocolate pudding from Sébastien Colombel local chocolatier with Vanilla ice cream

#### Coupe Fabio - 11,00 €

Fruits frais, meringue, crème épaisse, coulis de fruits  
rouges et glace vanille, chantilly

Fresh fruits, meringue, thick cream, red fruit coulis, vanilla ice cream, whipped cream

#### Profiterole Chocolat – 12 €

Choux craquelin pâtissier, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Choux cracker pastry chef, vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream

#### Profiterole Caramel Beurre salé – 12 €

Choux craquelin pâtissier, glace Caramel, Caramel beurre salé, chantilly

Choux cracker pastry chef, caramel ice cream, salted butter caramel, whipped cream

#### Café Gourmand – 13,00 €

#### Thé ou Tisane gourmand – 13,50 €

Selon les inspirations d'Amandine, notre pâtissière partenaire

According to Amandine's inspiration, our partner pastry chef