



CARTE DES DESSERTS

DESSERTS DE SAISON :

Espresso affogato CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

Baba d'automne CHF 14.00

Aux kumquats confits et sirop au Cointreau

Moelleux au chocolat CHF 14.00

Cœur confiture de lait

Crème brûlée CHF 14.00

À la châtaigne

Café, espresso ou thé gourmand CHF 14.00

Servi avec des mini-pâtisseries

VIN DE DESSERT :

Jurançon - Clos Benguères CHF 8.50

Cuvée Bio, France, 10 CL

Gros Manseng & Petit Manseng

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu 4 CL CHF 9.00

Miyako Bijin 7 % 2 CL CHF 5.00

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu

Saké aux prunes 'Umeshu' 4 CL CHF 9.00

Heiwa Shuzo 11 % 2 CL CHF 5.00

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an.

Limoncello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 30 % 2 CL CHF 5.00

Toute la douceur de l'Italie et la saveur de la Sicile

'My' Arancello 4 CL CHF 9.00

Lorenzo Inga 17 % 2 CL CHF 5.00

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines