



## CARTE DES DESSERTS

### DESSERTS DE SAISON :

**Espresso affogato** CHF 9.00

Une boule de glace 'vanille de Madagascar'

**Baba au rhum** CHF 12.00

Aux fruits rouges

**Pot renversé** CHF 14.00

Dessert autour de la fraise et la rhubarbe

**Crème brûlée** CHF 14.00

Au combawa

**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