



# LES PLAISIRS SUCRES

- Le Galet au Chocolat Grand Cru, cœur croustillant aux Cacahuètes pralinées  
*Stuffed Grand Cru Chocolate mousse with Crunchy Peanuts* 18 €  
**Grand Cru Schokoladenkiesel , gefüllt mit Erdnusspraliné und Orange**
- Les Berlingots au Miel de Fleur d'Oranger, Abricots rôtis au Romarin et Amandes fraîches  
*Orange Blossom honey, roasted Apricots with Rosemary and Fresh Almonds* 18 €  
**Honigwabe aus Keks, gefüllt mit Honig und Sahne, gebratene Aprikosen mit Rosmarin, frische Mandeln**
- Le Grain de Café Arabica au Caramel et craquelin aux Noisettes  
*Coffee and Caramel mousse, Hazelnuts biscuit* 18 €  
**Grosse Kaffeebohne aus Milkschokolade im Haselnussmantel, mit Karamelfüllung**
- Les Fraises Mara des Bois et Rhubarbe à la Vanille Bourbon, Crumble de Lait  
*Strawberries ,Mara des Bois' and Rhubarb with Bourbon vanilla, Milk Streusel* 18 €  
**Mara Erdbeeren mit Rhabarber und Bourbonvanille, Milchstreussel**
- Le Soufflé chaud au Grand Marnier, sorbet Orange Sanguine  
*Warm Grand Marnier Souffle with Blood Orange sorbet* 18 €  
**Warmes Soufflé mit Grand Marnier, Blutorangen-Sorbet**
- L'Assortiment de Glaces et Sorbets  
*Selection of Sorbets and Ice cream* 18 €  
**Auswahl verschiedener Sorbets und Eiskrems**
- Dégustation de Vins de Dessert  
*Pour accompagner votre dessert, une sélection de trois vins vous est proposée par notre sommelier* 19 €

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim » **Alphonse Daudet**