

# *Desserts*

Dessertkarte

*Soufflé chaud aux fruits de saison,  
accompagné d'une boule de glace*

Warmes Soufflé mit Früchten der Saison, dazu eine Kugel Eis

*Croustillant choco-poire, glace caramel*

Schokoladen-Birne-Croustillant, begleitet von einem Karamell-Eis

*Crêpes aux griottes, glace vanille Bourbon*

Crêpes mit Griotte-Kirschen, serviert mit einem Bourbon-Vanille-Eis

*Pêche blanche, sabayon au Champagne, glaces vanille et pistache*

Weißer Pfirsich, Champagner-Sabayon, Vanille- und Pistazien-Eis

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille

*Sorbet arrosé (citron ou framboise)*

«Beschwipstes» Sorbet (Zitrone oder Himbeere)

*Suggestion du Chef Pâtissier*

Empfehlung des Chef-Konditors

*Tous les desserts sont à 14,00 €*

Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 14,00 €

*En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.*

*Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.*

*Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.*