

# Les incontournables...desserts!

L'inspiration de notre pâtissière	\$6.95
Le sorbet maison à la saveur du moment	\$5.95
La crème brûlée	\$6.95
La crème glacée maison... À la saveur de vanille, chocolat, pistache ou cerise mania, garnie de morceaux de chocolat	\$5.95
Le Feuilleté... Garni de crème pâtissière à la gousse de vanille et fruits de saison	\$6.95
Le Caramel au beuuuuuuurre! Gâteau à la vanille surmonté d'un onctueux caramel et recouvert de ganache au caramel	\$7.95
Le Frisson à la menthe... Mousse à la menthe, mousse au chocolat noir et biscuit au cacao <i>(supplément de \$1.00 avec la table d'hôte)</i>	\$7.95
La Verrine... Surprise! Crème de chocolat au lait, gelée de framboise et framboises fraîches, crumble aux amandes et chocolat <i>(supplément de \$2.00 avec la table d'hôte)</i>	\$8.95
Le Velour rouge... Gâteau rouge velour, chocolat blanc et arômes d'orange <i>(supplément de \$2.00 avec la table d'hôte)</i>	\$8.95
La Côte d'Ivoire... Six tranches minces de gâteau au chocolat garnies de Chantilly au chocolat et recouvertes d'une ganache au chocolat <i>(supplément de \$2.00 avec la table d'hôte)</i>	\$8.95

Les taxes et le service seront automatiquement ajoutés au total de votre facture.

# Finally...dessert!

Our Pastrycook inspiration	\$6.95
Homemade sorbet of the day	\$5.95
Crème brûlée	\$6.95
Homemade ice cream... Vanilla, chocolate, pistachio or cherry flavour, served with chocolate pieces	\$5.95
Vanilla puff pastry... Vanilla bean flavoured custard and seasonal fruit puff pastry	\$6.95
Butter and caramel cake... Vanilla cake, caramel and caramel ganache	\$7.95
After Eight... Mint mousse, dark chocolate mousse on a cacao cookie <i>(extra \$1.00 with our Table d'hôte)</i>	\$7.95
Surprise in a glass cup... Milk chocolate cream, raspberry jelly and fresh raspberries, almond and chocolate crumble <i>(extra \$2.00 with our Table d'hôte)</i>	\$8.95
Red velvet! Red velvet, white chocolate and orange flavoured cake <i>(extra \$2.00 with our Table d'hôte)</i>	\$8.95
Our classic Côte d'Ivoire... Six thin slices of chocolate cake with a chocolate Chantilly and a chocolate ganache icing <i>(extra \$2.00 with our Table d'hôte)</i>	\$8.95

Tax and gratuity will automatically be added to your bill.