

Pour Terminer

Les Galets du Port de Séchex 14 € Mousse légère aux noisettes du Piémont, cœur coulant mangue/passion, gravier fleur de sel & sorbet yuzu	Le Café ou Thé Gourmand 14 € Supplément de 2,5 € pour les menus
L'Emblématique Vacherin 12 € Sorbet framboise, glace miel nougatine, meringue & crème chantilly	Le Champagne Gourmand 21 € (Hors menu) Avec une coupe de Champagne Deutz
Le Coco Bongo 12 € Minestrone d'ananas & fruits de la passion, sorbet mangue, émulsion coco & rhum Diplomatico	La Coupe Melba 12 € Aux fruits du moment
Le Sablé aux framboises 12 € Praliné aux pistaches torréfiées Sorbet framboise	Le Sorbet Arrosé au choix 13 € Sorbet framboise arrosé de Framboisine Sorbet mangue arrosé de Rhum Sorbet Abricot arrosé d'Abricotine
Le Tarte Chocolat Valrhona 13 € Servie tiède et glace tonka	La Coupe glacée 2 boules 7 € <u>Sorbets</u> : Framboise, Mangue, Abricot, Virgin mojito <u>Glaces</u> : Chocolat noir Valrhona, Vanille bourbon, Tonka <i>Toutes nos glaces, sorbets & pâtisseries sont de fabrication maison</i>

Pour Digérer

Irish Coffee 13 €	<u>Les digestifs 4 cl</u>
<u>Champagne</u>	« Distillerie de la Dent d'Oche »
Deutz, Brut 69 €	Poire williams, Abricotine 8 €
A la coupe 13 €	Framboise 8 €
Ruinart, Blanc de blancs. 145 €	Gentiane 11 €
Ruinart, Brut Rosé 139 €	Liqueur : Chartreuse MOF 13€
Cristal Roederer 285 €	Get 27, Limoncello, Amaretto 7 €
Amour de Deutz, Blanc de Blancs	Rhum: Diplomatico, Mount Gay 10 €
75cL 165 €	Gin: Hendrick's, Gin Alt Chamonix 10 €
37,5 cL 85 €	Whisky: Jack Daniel 8 €
<u>Vin liquoreux</u>	Chivas Regal, Nikka, Glenlivet 11 €
Coteaux du Layon 47 €	Cognac : Rémy Martin VSOP 11 €
	Bas Armagnac : Uby 5 ans 11 €