

DESSERTS

Toutes nos glaces, sorbets & pâtisseries sont de fabrication maison

ARDOISE DE FROMAGES - 14

Abondance de chez nous, Reblochon, Brillat Savarin et Chèvre Cendré

GALETS DU PORT DE SECHEX - 14

Mousse légère aux noisettes,
Cœur coulant mangue/passion, gravier fleur de sel & sorbet yuzu

CYGNE DU LAC LEMAN - 12

Choux, sauce chocolat, glace vanille & praliné noisette.

EMBLEMATIQUE VACHERIN - 12

Sorbet framboise, glace miel nougatine, meringue & crème chantilly

COCO BONGO - 12

Minestrone d'ananas et fruits de la passion, sorbet mangue,
émulsion coco & rhum Dilpomático

ROCK'N CHOC - 14

Cookie aux noix de pécan, coulant chocolat et glace tonka

FRAMBOISE MELBA - 12

Glace vanille, framboises, coulis de framboise et chantilly

CAFE / THE GOURMAND - 14

CHAMPAGNE GOURMAND (Hors menu) - 21

Avec une coupe de Champagne Palmer

SORBET AUX CHOIX ARROSÉ - 13

Sorbet framboise, citron-menthe ou abricot

COUPE GLACEE AUX CHOIX (2 Boules) - 7.5

Sorbets : Framboise, Mangue, Abricot, Virgin mojito

Glaces : Chocolat noir Valrhona, Vanille, café, fève de Tonka

COCKTAILS

PORN STAR MARTINI - 15

Vodka Bear Brothers, citron vert, passion, vanille & Shot de Prosecco

EXPRESSO MARTINI - 14

Vodka Bear Brothers, espresso, Kalhua

IRISH COFFEE - 14

Jameson, sucre de canne, espresso & chantilly

BULLES

Palmer Brut à la Coupe 12 cL - 13

Prosecco à la Coupe, 12 cL. - 8

Champagne Deutz Brut, 75 cL - 72

BOISSONS CHAUDES

Infusion/thé « **Les 2 Marmottes** » - 5

Thé Vert : Yunnan, menthe ou jasmin

Thé noir : thé réveillé

Infusion : Verveine ou Tilleul



DIGESTIFS 4cL

Distillerie de la Dent d'Oche

Poire williams, Abricotine, Framboise - 8

Gentiane - 11

Domaine des Pères Chartreux

Chartreuse Verte - 10

Chartreuse Jaune - 11

Chartreuse MOF - 14

Chartreuse VEP verte - 21

Chartreuse 9ème Centenaire - 16





Les Gentiannes
HOTEL RESTAURANTS
SPA



CHÂTEL
Portes du Soleil
RESTAURANT LE MILLE-DEUX

1200