

DESSERTS ET FROMAGES

CHERRY BLOSSOM génoise chocolat chantilly Madagascar amarena noire	13.
L'ÉQUILIBRÉ panna cotta vanille sur sablé breton gelée acidulée Montmorency crèmeux butternut et poivre rose	13.
BUBULLES...! tandem champagne biscuit noisettes torréfiées ananas rôtis au thym	13.
4 MINUTES, 40 SECONDES fondant chocolat noir 75% concassé de légumes racines coulis exotique	13.
SÉSAME OUVRE-TOI... croustillant praliné mousse choco-Baileys sauce Saint-Domingue et sésame grillé	13.
LES PLAISIRS GLACÉS POUR UN TEMPS LIMITÉ!	13.
SÉLECTION DE FROMAGES FINS portions 2 x 30 g, produits du Québec	15.
UN BON DESSERT LIQUIDE... CAFÉ FLAMBÉ !! *extra 10\$ en remplacement du dessert en formule table d'hôte	16.