

Meringues fourrées d'une mousse de cardamine et de
chocolat de Valrhona, d'un clafoutis de brimbelles et d'
une glace au café
9,50

Pêche chinoise et vanille de Tahiti cuisinée de
trois façons: une tarte, gratinée avec un sabayon
au riesling et un sorbet
10,-

Crème brûlée au thym et au miel, parfait de fleurs d'
orangers et de framboises fraîches
8,50

Tourte chaude de praliné et de pâte d'amandes, quelques
cerises et glace au whisky
12,-

Sorbet du jour
La boule : 2,50

Le chariot de fromages
Ab 11,-

Baiser mit Mousse von Kardamom und Valrhona
Schokolade, warmer Blaubeerkuchen und Cafe Eis
9,50

Trilogie vom französischen Wildpfirsich und Tahiti
Vanille: gebrannte Tarte, gratiniert mit Rieslingsabayon,
Sorbet mit Pfirsichlikör
10,-

Crème Brûlée mit Honig und Thymian, Orangenblüten
Parfait und marinierte Himbeeren
8,50

Belgischer Nougat mit Valrhona Marzipan im Strudelteig
gebacken, warme Kirschen und Whiskey-Sahne-Eis
12,-

Hausgemachte Sorbet des Tages
je Kugel 2,50

Auswahl französischer Käse
Ab 11,-