

•Desserts maison•

Cheesecake basilic et fruits rouges **7,00€**

Tiramisù «on the rocks» à la crème glacée au café **7,00€**

Gâteau liquide au chocolat Guanaja avec glace au praliné de noisettes (préparation : 10 min.) **7,50€**

Crème pâtissière à la vanille, citron vert, yaourt grec et glace à la violette **7,00€**

Ananas frais et fenouil au sirop de rhum, litchis, biscuit à la menthe et glace noix de coco **6,50€**

Biscuit épicé au potiron, soupe au chocolat Dulcey et sorbet à l'abricot **7,50€**

Assortiment de fruits frais **5,00€**

Assortiment de sorbets et glaces **5,50€**

•Vins doux•

Malvoisie de Sitges **5,00€**

Lustau Pedro Ximenez **5,00€**

Porto Niepoort Tawny 10 ans **6,50€**

Par vino de Naranja (vin d'orange) **6,50€**

Sinols Moscatel **3,50€**
