

LES DESSERTS

CREME BRULÉE	11
RIZ AU LAIT <i>rice, coconut milk, seasonal fruit compote, fall spice meringue</i>	10
OPERA CAKE* <i>mocha buttercream, dark chocolate ganache, almond joconde</i>	12
CITRUS MERINGUE TART <i>orange custard, grapefruit, lemon verbena</i>	10
POUDING CHÔMEUR <i>warm pudding cake, brown sugar, orange zest, crème fraiche, berries</i>	11
PROFITEROLES <i>choux pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce</i>	12
ICE CREAM AND SORBETS <i>ask your server about our seasonal flavors</i>	5

*contains almonds

« PASTRY CHEF ROXANA MONGE »


BOISSONS

*proudly serving lavazza coffee
and spirit tea products*

ICED TEA	3.5
LATTE	6
AMERICANO	4.5
DOPPIO	4.5
CAPPUCCINO	6
HOT TEA SELECTION	5


**VINS • DIGESTIFS**


TRESMONTAINE	7
<i>“Tabacal Dos” Rancio, Grenache Blanc - Catalanes, nv</i>	
CHATEAU GIURARD, PETIT GUIRARD SAUTERNES,	11
<i>sauvignonblanc / semillon, bordeaux, 2020</i>	
MAS AMIEL,	8
<i>muscat de rivesaltes, catalanes, 2021</i>	
DOMAINE DES BAUMARD	18
<i>Quarts De Chaume - Loire Valley, 2017</i>	
CHÂTEAU D'YQUEM	85
<i>1er Cru Superieur Sauternes - Bordeaux, 2019</i>	
ERIC THILL, VIN JAUNE	35
<i>Savagnin - Jura, 2016</i>	
CHÂTEAU LES JUSTICES	16
<i>Sauternes, Sauvignon Blanc / Semillon, Bordeaux,</i>	
DOMAINE DU MAS BLANC	11
<i>Banyuls Hors d'Age Vieilli en Sostrera, Grenache, Languedoc, nv</i>	
MAS AMIEL , MAURY MILLÉSIME	26
<i>Grenache, Catalanes, 1985</i>	



BIGALLET CHINA-CHINA	13
FERNET BRANCA	10
D'USSE VSOP COGNAC	17
FERRAND 10 GENERATIONS NAPOLEON COGNAC	19
LARRESSINGLE VSOP ARMAGNAC	22
LARRESSINGLE XO ARMAGNAC	32
BUSNELL CALVADOS PAYS-D'AUGE VIELLE	15
MASSENEZ POIRE WILLIAM EAU-DE-VIE	17