

Pâtisseries / Desserts

Tarte à la crème au citron | Lemon Curd Tart **10**

crème de citron maison à croûte sablée,
rehaussée de crème fraîche aux agrumes et tuile aux noix
house made lemon curd on a shortbread crust
topped with citrus crème fraiche and walnut tuile

Gâteau aux amandes | Almond Cake **8**

gâteau riche et moelleux accompagné de miel d'épilobe et poussières d'amandes,
garni de crème fraîche au Frangelico
a rich, moist cake with fireweed honey and almond dust
topped with frangelico crème fraiche

Trio de glaces | Ice Cream Trio **8**

nappé de meringue brûlée et caramel
(demandez les choix de parfums)
ice cream topped with burnt meringue & caramel
(please inquire with your server for current ice cream flavours)

Panna cotta au limoncello | Limoncello Panna Cotta **9**

avec sauce aux cerises
finished with cherry sauce

Crème brûlée au chocolat | Chocolate Crème Brulee **11**

ganache de chocolat Guanaja et compote de framboises
our chocolate crème brule, swirled with guanaja chocolate ganache
and served with raspberry compote

Pavlova aux pêches et petits fruits | Peach and Berry Pavlova **10**

meringue croustillante nappée de pêches et petits fruits en saison, crème fraîche
au schnaps de pêches et filet de miel et vinaigre balsamique
crisp meringue topped with a mixture of peach slices and seasonal berries
with peach schnapps crème fraiche and a honey-balsamic drizzle