



LES DESSERTS

DESSERTS

12h00 – 14h00 / 19h00 – 22h00

Notre Chef Pâtissier, Antoine Idenn, vous propose une sélection de douceurs équilibrées et légères

Le Palo Santo	18
Palo Santo, exotique, chocolat au lait	
La Barre chocolat	18
Chocolat, tonka, caramel / Chocolate, tonka, caramel	
Le Baba	18
Abricot, verveine / Apricot, verbenä	
Le Ceviche	18
Pastèque, melon, citron / Watermelon, melon, lemon	
La Tarte de saison	18
Framboise, estragon / Raspberry, tarragon	
Le Mojito	18
Citron vert, menthe, rhum / Lime, mint, rhum	
Les mocchi glacés – 4pce	24
Vanille, matcha, mangue/passion, framboise/litchi	
Vanilla, matcha, mango/passionfruit, raspberry/lychee	
Boule de Glace ou Sorbet du Chef pâtissier	5
Nos parfums de glace: Vanille, wasabi, café, yaourt / Vanilla, wasabi, coffee, yoghourt	
Et sorbets : Chocolat, abricot, poire, citron-menthe, kiwi, exotique, fraise, herbes aromatiques / Chocolate, apricot, pear, lemon, kiwi, exotic, strawberry, aromatic herbs	

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.
Please inform us of any food allergies.

Prix nets en Francs suisses, taxes et service compris.
Net prices in Swiss Francs, tax and service included.