

# Tentations sucrées

*By Stéphanie*

- Moelleux au chocolat 75 %, sorbet à la menthe fraîche, éclats de noisettes** 13 €  
Warmer Biskuit Schokolade, Sorbet aus frischer Minze, Haselnuss  
Chocolate lava cake, mint sorbet, Hazelnuts
- Fraises fraîches et sablé superposé, duo de crémeux mascarpone à la fraise et au citron-basilic** 12 €  
Frische Erdbeeren, Gebäck, Zitrone-Basilikum Mascarpone  
Fresh strawberries, shortbread, lemon-basil mascarpone
- Pavlova à la véritable pistache, ganacheau chocolat-praliné façon gianduja, glace pistache, fruit de saison** 12 €  
Pistazien-Pavlova, Schokoladen-praliné- Ganache (Gianduja Art)  
Pistachio pavlova, chocolate-praline ganache (gianduja style)
- Crème Brûlée à la fève de Tonka, sorbet** 12 €  
Crème brûlée mit Tonkabohne extract  
Tonka bean crème brûlée
- Café gourmand (menu +2€)** 13 €

# Les essences glacées

*By Stéphanie*

- Affogato en trompe l'œil** 10 €  
(glace vanille Bourbon, espresso origine Costa Rica)
- Trio de sorbets de saison aux fruits frais, turbinés à la minute** 12 €  
Trio von Sorbets mit frischen Früchten  
Trio of sherbets and fresh fruit
- Coupe duo de sorbet citron arrosé à l'eau de vie de votre choix : Framboise, Marc de Gewurtz..., Poire, Kirsch, Mirabelle** 13 €  
Zitronensorbet mit schnaps nach ihrer Wahl  
Lemon sherbet in its rind with schnaps of your choice
- Assiette de 3 crème glacées maison de votre choix : Vanille Bourbon, Chocolat 75%, glace Café origine Costa Rica, glace pistache** 11 €  
Eis, Vanille Bourbon, Schokolade, Mokka eis, Pistazien eis  
Ice cream, Bourbon Vanilla, Chocolate, coffe eice, Pistachio Ice cream
- A la boule, Pro Eis Kugel, An ice cream scoop** 5 €

TVA 10%