

LES DESSERTS

デザート

CHAUD DEVANT

温かいデザート

LE SOUFFLÉ AU THÉ GRILLÉ
NOUGATINE AU THÉ DE SARRASIN
ほうじ茶のスフレとアイスクリーム
香ばしいそば茶のヌガティヌ
¥3,500

NOS « CRÊPES SUZETTE »
GLACE LAIT/VANILLE (POUR 2 PERSONNES)
クレープシュゼット
ミルクとバニラのアイスクリーム
《ワゴンサービス/お二人様》
¥6,800

LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

L'ABRICOT, L'AMANDE ET LA LAVANDE
アブリコットのジュレとアーモンドのパルフェグラッセ
ラヴェンダーのソルベ ¥3,200

COCKTAIL GLACÉ « PÊCHE/VERVEINE »
MADELEINE « MINUTE » AU CITRON
“カクテル風”白桃のコンポートとソルベ
ヴェルヴェンヌのパルフェグラッセ 焼きたてのマドレーヌ
¥3,500

LES MELONS « D'EAU, VERT ET ORANGE »
GELÉE À L'IZARRA, SORBET GEWURZTRAMINER
フレッシュなメロンとスイカのヴァリエーション
ソルベ ゲヴェルトトラミネール
¥3,500

MES “CLASSIQUES”

クラシック

VARIATION AU CHOCOLAT
ショコラ ヴァリエーション
¥3,200

COMME UNE TARTE CITRON
SORBET “MARGARITA”
“タルトシトロン風” ライムのマルムラードと柚子のジュレ
ソルベ シトロンヴェール/テキーラ
¥2,800

LE BABA « FRAMBOISE, ROSE, LITCHI »
フランボワーズのサバランバラとライチの香り
¥3,500

L'OSIER