

LES DESSERTS

デザート

CHAUD DEVANT

温かいデザート

LE SOUFFLÉ AU MARRON

GLACE WHISKY HIBIKI 21 ANS D'ÂGE

マロンのスフレ

“響21年”ウィスキーのアイスクリーム

¥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

LA POIRE ET LE CASSIS SORBET AU THÉ “VIOLETTA”

梨のコンポートとエスプーマ ヴィオレッタのシャーベット

¥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

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ス
焼きたてのマドレーヌ

¥3,500

MES “CLASSIQUES”

クラシック

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

LE MARRON ET LE CHOCOLAT BIO « XINGU » DU BRÉSIL

GLACE AU WHISKY TAKETSURU

マロンとショコラ《シンガー》

ウィスキー“竹鶴”風味のグラス

¥3,200

VARIATION AU CHOCOLAT

ショコラ ヴァリエーション

¥3,200

L'OSIER