



DESSERTS & DIGESTIFS



LES VINS DOUX (8CL)

Cave Rhonéa - Rasteau - Hors d'âge	9
Château Saint-Sauveur - Cuvée des Moines - 2021	10
Domaine de Fenouillet - 2025	12

Eaux de Vie (4CL)

Caraxès Manguin	18
Abricot quintessence Manguin	30
Élixir du Ventoux	12
Origan du Comtat	10

LIQUEURS (4CL)

Limoncello	11
Farigoule Manguin	12
Mandarine manguin	14
Chartreuse verte / jaune	20



DESSERTS

Sélection de fromages affinés par la Fromagerie Manon <i>Selection of refined artisanal cheeses by Fromagerie Manon</i>	18
Tartelette Bourdaloue, poire Williams, sorbet au fenouil sauvage <i>Bourdaloue tartlet, Williams pear, wild fennel sorbet</i>	14
Création autour du chocolat, gel de menthe, crumble au cacao <i>Chocolate delight, mint gel, cocoa crumble</i>	16
Glace onctueuse à la vanille (<i>à partager</i>) Garniture : cookie, brownie, caramel, chocolat, fruits frais <i>Creamy vanilla ice cream, cookie, brownie, caramel, chocolate, fresh fruits (to share)</i>	32
Rhubarbe confite, espuma tiède au sésame, crémeux au yaourt <i>Confit rhubarb, warm sesame foam, yogurt cream</i>	15
Soufflé à la pêche de vigne, cœur de génoise, sorbet à la pêche blanche <i>Vineyard peach soufflé, sponge cake heart, white peach sorbet</i>	15

TABEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO
TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED



 végétarien  végan

