


ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...



Desserts imaginés par Myriam Isoz et Céline Buissonier et réalisés par l'équipe des Pâtisseries Taillens

Crème Brûlée Dulcey - Abricot

Parfumée au chocolat blond, une réduction d'abricots, accompagnée d'un feuilleté caramélisé _____ CHF 10.00

Sans feuilleté caramélisé, convient aux sans gluten 

Tiramisù "della Nonna" _____ CHF 10.00

Tarte "Chocolat – Praliné"

Tarte moelleuse au chocolat, garnie d'un praliné agrémenté d'éclats de noisettes et d'amandes caramélisées, glace noisette _____ CHF 12.00

Tarte Tatin aux pommes – pommes caramélisées et cuites « à l'envers » avec un biscuit sablé, une sauce caramel et glace vanille _____ CHF 12.00

Gourmand moi ? – quelques douceurs pour accompagner votre café _____ CHF 12.00

Framboises de saison  _____ CHF 10.00

Avec Meringue et Double Crème comme en Gruyère _____ CHF 12.00

Avec Glace Vanille _____ CHF 12.00

Assortiment de glaces et sorbets maison  (la boule) _____ CHF 3.80