

## ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

*Desserts imaginés par Myriam Isoz et Céline Buissonier  
Et réalisés par l'équipe des Pâtissiers Tailleus*

### **Crème Brûlée Poire-Tonka**

*Crème brûlée à la poire et parfumée à la fève Tonka, Feuilleté caramélisé, sorbet poire* \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

*(Sans feuilleté caramélisé, convient aux sans gluten 🙌)*

**Tiramisù "della Nonna"** \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

### **Finger Pep's**

*Mousse exotique accompagnée d'un sorbet citron* \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

### **Tarte "Madong"**

*Tarte Chocolat aux notes boisées relevée au Cognac Fine Champagne,  
Eclats d'amandes délicatement fumés, sorbet Cognac Fine Champagne* \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

### **Tarte Tatin**

*Pommes caramélisées et cuites « à l'envers », Sablé breton, sauce caramel, glace vanille* \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

### **Gourmand moi ?**

*Quelques douceurs pour accompagner votre café* \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

### **Assortiment de glaces et sorbets maison** ☒

*La Boule* \_\_\_\_\_ **CHF 3.80**

**En accompagnement de votre dessert, nous vous suggérons :**

**Fontana degli Angeli** (Rosé, Moscato Brachetto – Acqui Terme - 1dl) \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

