



LES DESSERTS

PROFITEROLE PARISIENNE AVEC CERISES ET CRÈME SUISSE 11

Parijse soes gevuld met kersen, crème suisse en slagroom

Cream puff served with cherries and filled with rich cream

ÎLE FLOTTANTE 9

Eiland van eiwitschuim in crème Anglaise met karamelsaus en amandelen

Poached meringue floating on creamy custard with caramel sauce and almonds

CRÈME BRÛLÉE 8

Gebrande room met gekarameliseerde suiker | Creamy custard topped with caramelised sugar

FROMAGES 15

4 Franse digestiefkazen met vijgencompôte | Four French cheeses served with fig compote

CAFÉ GOURMAND 9

Koffie met 4 Franse lekkernijen | Coffee with a selection of 4 French sweet treats

PROFITEROLES GLACÉES AU CHOCOLAT CHAUD 11

Soes gevuld met vanille-ijs en overgoten met warme chocoladesaus

Cream puff filled with vanilla ice cream and topped with warm chocolate sauce



MOUSSE AU CHOCOLAT 8

Chocolade mousse met slagroom | Chocolate mousse

CRÊPES SUZETTE 12

Flensjes met sinaasappelsaus aan tafel geflambeerd met Grand Marnier

Pancakes with orange sauce flambéed at the table with Grand Marnier

VINS FORTIFIÉS ET DOUX

MADemoiselle Clos de Dady 7

Volle witte dessertwijn uit de Sauternes, rijk van smaak met rijpe fruitaroma's van mango en gedroogde mandarijn

Full-bodied white dessert wine, bursting with ripe fruit flavours of mango and dried mandarin

CAVE DE L'ABBÉ ROUS BANYULS VALCROS 7

Krachtige rode wijn uit de Roussillon met een aroma van pruimen en rozijnen en een volzoete, warme smaak

Intense red wine with hints of prunes and currants and a velvety, sweet flavour

PORTO RUBY/TAWNY 5

SHERRY PEDRO XIMENEZ 7