

LA PLANCHE

LES DESSERTS

TARTELETTE TATIN

Pâte brisée au beurre & pommes caramélisées.

Glace à la vanille.

*Shortcrust pastry with butter & caramelized apples.
Vanilla ice cream.*

GÂTEAU AU FROMAGE

Gâteau classique au fromage à la crème.

Compote de framboises au sirop de merisier.

Cheesecake. Raspberry compote with cherry syrup.

CRÈME BRÛLÉE AUX PETITS FRUITS

Crème fondante parfumée à la vanille,
surprise de petits fruits.

Vanilla-flavoured fondant cream, berry surprise.

GÂTEAU OPÉRA

Gâteau éponge, crème au beurre parfumée au café
& ganache au chocolat. Caramel salé.

*Sponge cake, coffee flavored buttercream & chocolate ganache.
Salted caramel.*

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

LE ST-CRÈME

Café, liqueur alcoolisée au sucre à la
crème & chantilly.

Coffee, cream sugar alcohol & whipped cream.

LE SORTILÈGE

Café, liqueur alcoolisée à la crème au sirop
d'érable & chantilly.

Coffee, cream and maple sirup alcohol & whipped cream.

LE CHIC CHOC

Café, rhum épicé Chic Choc & chantilly.

Coffee, Chic Choc spiced rum & whipped cream.

BLUEBERRY TEA

Thé Earl Grey, liqueur d'orange Noroi &
Amaretto Avril.

*Earl Gray tea, Noroi orange liqueur
& Avril Amaretto.*

LA PLANCHE DE FROMAGES DESSERT

Sélection de fromages fins servie avec pain aux épices, noix, confiture & tuiles de chocolat.

Selection of fine cheeses served with gingerbread, nuts, jam & chocolate tiles.

SÉLECTION DES FROMAGES : AMATEUR OU CONNAISSEUR