

desserts

~ Platters ~

La Gourmande..... 25.

*tarte tatin, creme brulee, beignet a d'anis, pear clafouti
three chocolates, two profiteroles & one cookie*

Friandises 10.

three handmade chocolates & two cookies du jour

~ à la Carte ~

Pear Clafouti 8.

*belle de brillet. whipped crème fraiche
grand marnier caramel*

Pairing: Alain Brumont, Vendemiaire Octobre 12.

Tarte Tatin 7.5

*apple. calvados butter. cinnamon sugar puff pastry
vanilla bean ice cream. apple chips*

Pairing: Passito Bianco, Anselmi 'I Capitelli' 16.

Gâteau de Chocolat 8.5

*molten peanut butter chocolate cake
salted peanut toffee
please allow twenty minutes for preparation*

Pairing: Emilio Lustau, Pedro Ximinez 12.

Les Trois Profiteroles 8.

*three hazelnut profiteroles. ice cream du jour
chocolate sauce. frangelico caramel sauce*

Pairing: Kopke Colheita 1991 8.

Crème Brulée 8.

*red currant & cognac brulee
white chocolate candied violet langue de chat*

Pairing: Fonseca 2000 LBV 13.

Beignet à d'Anis 8.

*star anise beignets. cinnamon sugar
armangac crème anglais*

Pairing: Pommeau de Normandie 6.

Glaces Maison 7.

two ice creams du jour with one cookie

*Heidi Kaufman - Pastry Chef
Jennifer Michèle McCoy - Chocolatiere*