



LES FRIANDISES

La Madeleine de l'Aventure à l'orange et au miel de montagne 42

The Madeleine of l'Aventure with orange and mountain honey G, E, D

Flan à la vanille aux pommes caramélisées 18

Vanilla flan with caramelized apples G, E, D

Coupe glacée à la poire Williams confite à l'Eau-de-vie de la Maison Tournier 20

Candied Williams pear ice cream with Eau-de-Vie from Maison Tournier S

Banoffee aux bananes caramélisées au feu de bois 22

Banoffee with bananas caramelized in the wood-fired oven G, E, D

Fruits frais de saison 24

Fresh seasonal fruits

Glaces et Sorbets 8

Ice creams and Sorbets E, G, D, N, SO

Corporate Pastry Chef : **Manon Santini**

Executive Chef : **Bilal Amrani**

D - DAIRY - G - GLUTEN - E - EGGS - N - NUTS - P - PEANUTS
L - LUPIN - SE - SESAME - SO - SOYA BEANS - S - SULPHITES

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Café, Café Serré, Café Allongé 6 Déca, Déca Serré, Déca Allongé 6

Café Noisette 7 Déca Noisette 7

*Café Crème, Double Espresso, 10 Déca Crème, Double Déca, 10
Cappuccino Déca Cappuccino*

Café Viennois 10 Thé et Infusion 8

RHUM

Zacapa XO 40 Johnnie Walker Blue label 48

Facundo Paraiso 68 Chivas 21 ans 48

WHISKY

TEQUILA

Clase Azul Reposado 59 Hennessy Paradis 145

Don Julio 1942 59 Louis XIII 225

COGNAC