



Dessert

Menu & Carte 6€20



Ardoise de fromage d'Auvergne

Sélection du chef



Dessus-Dessous (fromage blanc) Nappage au choix

- Caramel beurre salé,
- Chocolat-Noisette,
- Miel Bio d'Auvergne,
- Crème de marron,
- Coulis myrtille,
- Sucre de canne,



Bourriole (base végétan) (crêpe levée sarrasin, froment & levure boulangère) Nappage au choix

- Caramel beurre salé,
- Chocolat-Noisette,
- Miel Bio d'Auvergne,
- Crème de marron,
- Coulis myrtille,
- Sucre de canne,



Moelleux châtaigne (recette du chef) Composé de crème de châtaigne, œufs, beurre et farine de maïs.



Flognarde au pomme Flan aux pomme sur fond clafoutis (sans gluten)



Brownie, myrtilles séchées et noisettes torréfiées Recette maison



Nougat glacé végétan aux myrtilles séchées Recette végétan maison (chantilly non végétan)



Coupe 2 Boules au choix

Glace artisanale Sorbet artisanal

- Vanille,
- Marron glacé,
- Verveine.
- Myrtille,
- Framboise,
- Pomme Verte.



Avec suppléments:

Carte
7€90

Menu *
+4€50

* hors Midi Menu

Coupe Birlourette



Vanille (glace),
Marron (glaces),
Liqueur Birlou 18°
(pomme châtaigne)
Chantilly

Coupe Tonton



Framboise (sorbet),
Myrtille (sorbet),
Liqueur Tonton 18°
(Myrtille-châtaigne)
Chantilly

Coupe du Velay



Pomme-Verte (sorbet),
Verveine (glaces),
Verveine du Velay 55°
(liqueur du velay)
Chantilly

Café/Thé Gourmand



Café ou Thé ou Infusion
(au choix, voir set de table)
+ 3 Mignardises
(Sélection du chef)

Suppléments

Chantilly
1 boule de glace ou sorbet

1€00
3€10



Végétalien (végan)



Sans gluten