

LE JARDINIER

LE FROMAGE 23
Cheese

✓ SÉLECTION DE FROMAGES & FRUIT À TARTINER
Selection of cheeses and fruit spread

LES DESSERTS 21
Desserts

③ LA MERINGUE CRÈME : DOUBLE CREME DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT CITRONNÉE,
KUMQUAT ET CITRON CAVIAR, SORBET PAMPLEMOUSSE AU POIVRE DE TIMUT
*Swiss meringue : lightly lemony-flavoured Gruyère double cream, kumquat and finger
lime, grapefruit sorbet with timut pepper*

LA TARTE EXOTIQUE : CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION, YAOURT COCO
& MANGUE FRAICHE AU CITRON VERT
Exotic pie: passion fruit cream, coco yaourt & fresh lemon mango

③ LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE
& ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma

CRÈME GLACÉE & SORBET :
chocolat noir | café | pistache | framboise | vanille | pamplemousse | lait de riz
*Ice cream & sorbet:
dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | vanilla | grapefruit | rice milk*

LA FORÊT NOIRE DE PAUL CASTRISCHER, RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1964
(LAIT OU NOIR)
*Black forest cake from paul castrischer, original recipe since 1964
(milk or dark)*

