



DESSERTS & DIGESTIFS



LES VINS DOUX (8CL)

BLANC

Domaine des Bernardins - 2017	10€
Château Saint-Sauveur - Cuvée des Moines - 2020	8€

ROUGE

Domaine de Fenouillet - 2022	8€
La Préceptorie - Grenat - 2014	8€

EAUX DE VIE (4CL)

Poire Williams	16€
Mirabelle Manguin	16€
Caraxès Manguin	18€

LIQUEURS (4CL)

Verveine du Forez	11€
Farigoule Manguin	12€
Lavande Manguin	10€
Chartreuse verte / jaune	20€



DESSERTS

Fraicheur de fraises de Carpentras à la verveine comme un vacherin - à partager à 2 - <i>Carpentras strawberry freshness and verbena like a vacherin - to share for 2 -</i>	25€
Espuma de chocolat noir, infusion au cyprès du Ventoux, praliné de petit épeautre de Sault <i>Dark chocolate espuma, cypress infusion from Ventoux, praline from Sault's spelt</i>	16€
Notre traditionnel soufflé au thym, avec sa glace <i>Our traditional thyme soufflé, with its ice cream</i>	15€
Fougasse d'Aigues-Mortes, sorbet au yaourt, confit à l'orange <i>Fougasse from Aigues-Mortes, yogurt sorbet, Orange confit</i>	15€
Sélection de fromages affinés par Manon <i>Manon's selection of refined cheeses</i>	18€

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE
PRIX NETS EN EUROS | TAXES ET SERVICES COMPRIS

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO
TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED

