

*Le Sommelier vous propose  
une sélection de vins au verre (12cl)  
The wine-waiter suggests you  
a selection of wines by the glass*

*Muscat de Rivesaltes 2007, Domaine Mas Amiel 9 €*

*Maury 2007, Mas Amiel 9 €*

*Pacherenc doux 1990, Alain Brumont 15 €*

*Sauternes 1996, Château Liot 15 €*

*Gaillac doux, Domaine Rotier 2006 11 €*

*Douceurs et gourmandises  
Delights suggested*

*Desserts (hors boissons) / Desserts (without drinks)*

***Palette de fruits** 12€  
et sorbets d'été  
Summer fruits and water ices*

*(à commander en début de repas)*

***Soufflé chaud au Grand Marnier** 12€  
(to be ordered at the beginning of your meal)  
Hot Grand Marnier flavoured soufflé*

***La Bourgogne dans tous ses états** 15€  
Poire pochée au vin rouge  
Sorbets cassis et moutarde  
Millefeuille au pain d'épices  
Délice de l'Abbaye de Flavigny*

*Burgundy in a state : Pear poached in red wine, Mustard and blackcurrant sorbet  
Interleaves of spiced bread, Delicacy from the Abbey of Flavigny*

***Autour de la framboise** 15€  
En Millefeuille, en Parfait et Macaron  
Around the raspberry : Interleaves with puff pastry  
As an iced dessert, In a macaroon*