

## Nos Desserts

Nos desserts sont fabriqués dans notre cuisine par nos cuisiniers.

- **Assiette de fromages** **7 €**  
Assortiment de fromages de Savoie.
- **Faisselle** **4 €**
- **Tarte Tatin** **8 €**  
Pommes cuites et caramélisées avant d'être recouverte d'une pâte sablé maison tiédie, nappée d'un caramel beurre salé à l'orange servie avec une cuillère de crème fraîche épaisse.
- **Fondant au chocolat et caramel beurre salé** **8 €**  
Fondant au chocolat noir 55% extra fondant avec son cœur de caramel beurre salé coulant. Il faut compter une bonne dizaine de minutes d'attente. Pressés s'abstenir.
- **Profiteroles Maison** **8 €**  
3 choux pâtisseries préparés dans nos cuisines remplis de glace vanille artisanale agrémentés de chantilly maison, le tout nappé de chocolat fondu.
- **Le Bistrot Gourmand** **10,5 €**  
Farandole des gourmandises du chef.  
Il est possible de remplacer le café par un thé, un déca ou un œil de génépi, limoncello, poire, chartreuse ou calvados
- **Le petit Bistrot** **8 €**  
Trio de desserts du moment
- **Tiramisu maison** **6,5 €**  
Crème de mascarpone au café posé entre des gâteaux cuillère saupoudré de cacao
- **Biscuit de Savoie** **6,5 €**  
Biscuits de Savoie traditionnel à la pomme et à la poire
- **Crème brûlée à la vanille** **7 €**
- **L'Irish Coffee** **9 €**  
Préparé comme en Irlande, Whiskey, café double, sucre et chantilly !