

LE JARDINIER

✓ LE FROMAGE CHEESE 23

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAINS
Selection of swiss cheeses, fruit spread, bread

✓ LES DESSERTS Desserts 21

⑩ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE FRAMBOISES PARFUMÉE À L'AGASTACHE D'HERMANCE
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double creme de la gruyere, raspberry marmalade flavoured with agastache d'hermance

☞ ⑩ L'ABRICOT : COMPOTÉE D'ABRICOTS, MOUSSE PARFUMÉE AU GINGEMBRE SUISSE ET NOUGATINE AMANDES
Apricot compote, swiss ginger flavoured mousse and almond nougatine

⑩ LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ
Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma

LA PÊCHE : COMME UNE TARTE AUX PÊCHES, CRÉMEUX À LA FLEUR D'ORANGER & CONFIT NECTARINE
Like a peach pie, creamy with orange blossom & nectarine confit

CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN :
chocolat noir | café | pistache | framboise | fraise | vanille | abricot
vegan ice cream & sorbet:
dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | strawberry | vanilla | apricot

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)

