

LE JARDINIER

✓ LE FROMAGE CHEESE 23

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

✓ LES DESSERTS 21 Desserts

⑩ LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE MYRTILLE PARFUMÉE À LA CORIANDRE FRAÎCHE
Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double creme de la gruyere, blueberry marmalade flavoured with fresh coriander

☯️ ⑩ LE RIZ : RIZ AU LAIT PARFUMÉ À LA FEUILLE DE COMBAWA, MOUSSE LÉGÈRE & OPALINE CROQUANTE
Rice pudding flavoured with combawa leaf, light mousse & crunchy opaline

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

LA TARTE EXOTIQUE : CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION, YAOURT COCO & MANGUE FRAÎCHE AU CITRON VERT
Creamy passion fruit, coconut yoghurt & fresh mango with lime

CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN :
chocolat noir | café | pistache | myrtille | framboise | vanille | lait de riz
vegan ice cream & sorbet:
dark chocolate | coffee | pistachio | blueberry | raspberry | vanilla | 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)

