



# Carte des desserts

*Les desserts sont à commander, si possible, en début de repas.  
Certains nécessitent 30 minutes de préparation. Merci.*

|  |      |
|--|------|
| <i>Panaché de sorbets ou glaces artisanales</i>  | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Macaron à la châtaigne, glace marron</i>  | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Gratin de fruits rouge et son coulis</i>  | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Coupe Cévenole (Glace marron, chantilly, crème de Rhum)</i>   | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Nougat glacé maison</i>   | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Crumble de pommes cuites au four et au Calvados, Brousse du Causse sucrée au zeste d'orange</i>   | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Soupe chaude au chocolat et sa glace à la vanille</i>   | 12 € |
| <i>~~~~~</i>   |      |
| <i>Soufflé Chaud à la Framboise et sa glace à la vanille</i>   | 14€' |
| <i>(à commander en début du repas car ce dessert nécessite 40 minutes de préparation et 12 minutes de cuisson. Merci de votre compréhension)</i> |      |



*Le restaurant est ouvert tous les jours.*

*Pour le déjeuner, commandes de 12h30 à 13h45.*

*Pour le dîner, commandes de 19h00 à 21h00.*

*Moyens de paiement acceptés : carte bleue, Visa,  
Mastercard, American Express, Diners Club, espèces,  
chèques*



*Renseignements et réservation au :*

*Tel : 04.66.45.60.10*

