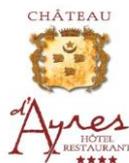




Carte des desserts

*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>Crumblé 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