



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 12

Parfumée au Mélilot

Sweet Clover Infused Crème Brûlée

TARTE CITRON FAÇON HENRI 14

Crème et Mousse Citron, Confit de Citron et Sablé Breton, Meringue Craquante

Lemon Cream and Mousse, Lemon Confit and Sablé Breton, Crunchy Meringue

TARTE BOURDALOUE 14

Poires Fraîches et Cuites, Crème d'Amandes, Sauce Poire, Mousse Vanille

Fresh and Cooked Pears, Almond Cream, Pear Sauce, Vanilla Mousse

PAVLOVA FRAISE 14

Meringue Craquante, Confit et Mousse de Fraises, Fruits Frais

Crunchy Meringue, Strawberry, Fresh Fruit Confit and Mousse

DUO DE SORBETS MAISON 12

Homemade Sorbet Duo

FROMAGES DU QUÉBEC PM

Selection of Quebec Cheeses

CAFÉ GOURMANDS ET SES MIGNARDISES 12

Gourmand Coffee and Mini Sweets

LES BOISSONS | BEVERAGES

Café Filtre 4

Espresso 4

Américano 5

Macchiato 5.5

Latté 6.5

Cappuccino 6

Thé 5

Jus 5

Chef Pâtissier, Alexis Sabine