

# LES INCONTOURNABLES

## MILLE-FEUILLE VANILLE

Fraises des Bois – Caramel au Beurre salé – Sorbet Framboise

Vanille Mille-Feuille

Walderdbeeren – gesalzenes Karamell – Himbeersorbet

Vanilla Mille-Feuille

Wild Strawberries – salted Caramel – Raspberry Sorbet <sup>A.C.G.</sup>

35

## CRÊPES SUZETTE

Flambées – Orange – Glace Vanille de Tahiti

Crêpes Suzette

Flambiert – Orange – Tahiti-Vanille-Eis

Crêpes Suzette

Flambéed – Orange – Tahitian Vanilla Ice Cream <sup>A.C.G.O.</sup>

35

## SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER

Sorbet à l'Orange sanguine – Préparation 25 Minutes

Grand Marnier Soufflé

Blutorangensorbet – Zubereitung 25 Minuten

Grand Marnier Soufflé

Blood Orange Sorbet – Preparation 25 Minutes <sup>A.C.G.O.</sup>

35

## PARFAIT GLACÉ AU MIEL D'ENGADINE

Fromage frais – Glace au Lait – Pollen

Engadiner Honigparfait

Frischkäse – Milcheiscreme – Pollen

Engadine Honey Parfait

Fromage frais – Milk Ice Cream – Pollen A.C.G.H.

35

## MOLLEUX AU CHOCOLAT

Chocolat Suisse Maracaibo 65% – Mangue – Sorbet au Yuzu

Maracaibo Schweizer Schokolade 65% – Mango – Yuzu-Sorbet

Maracaibo Swiss Chocolate 65% – Mango – Yuzu Sorbet A.C.G.H.

35

## LE GRAND SABAYON

Marsala – Glace à la Vanille – Fraises – préparé Devant Vous

Marsala – Vanilleeis – Erdbeeren – am Tisch zubereitet

Marsala – Vanilla Ice Cream – Strawberries – prepared Tableside C.G.

35