

LES INCONTOURNABLES

MILLE-FEUILLE VANILLE FRAMBOISE

Fraises des Bois – Caramel au Beurre Salé

Vanille-Himbeer Mille-Feuille

Walderdbeeren – Caramel au Beurre Salé

Vanilla and Raspberry Mille-Feuille

Wild Strawberries – Salted Caramel A.C.G.

34

CRÊPES SUZETTE

Flambées – Orange – Glace Vanille de Tahiti

Crêpes Suzette

Flambiert – Orange – Tahiti Vanille Eis

Crêpes Suzette

Flambéed – Orange – Tahiti Vanilla Ice Cream A.C.G.O.

34

SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER

Biscuit St. Germain – Sorbet Orange – Préparation 25 Minutes

Grand-Marnier Soufflé

St. Germain Biskuit – Orangensorbet – Zubereitung 25 Minuten

Grand-Marnier Soufflé

St. Germain Biscuit – Orange Sorbet – Preparation 25 Minutes A.C.G.O.

34

LES CRÉATIONS

LE CITRON

Cédrat Confit – Meringue – Main de Buddha

Zitrone

Konfierte Zedratzitrone – Meringue – Buddha's Hand

The Lemon

Confit Cedrat Lemon – Meringue – Buddha's Hand A.C.G.H.

28

PARFAIT GLACÉ AU MIEL D'ENGADINE

Fromage Frais – Glace au Lait – Pollen

Engadiner Honig Parfait

Fromage Frais – Milch-Eis – Pollen

Engadin Honey Parfait

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

28

CHOCOLAT ET LIME KAFFIR

Sorbet Citron Lacté – Praline aux Pignons De Pin

Schokolade und Kaffir Limette

Milch-Zitronen Sorbet – Pinienkern Praline

Chocolate Kaffir Lime

Milk-Lemon Sorbet – Pine Seed Praliné A.C.G.H

28