

## MILLE-FEUILLE À LA VANILLE

Fraises des Bois – Caramel au Beurre Salé – Sorbet Framboise

Vanille Mile-Feuille

Wald-Erdbeeren – Caramel au Beurre Salé

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 – Tahiti Vanilla Ice Cream <sup>A.C.G.O.</sup>

35

## 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 <sup>A.C.G.O.</sup>

*Preparation 25 Minutes*

35

## SAINT-HONORÉ

Choux Caramel – Crème Chiboust – Pâte Feuilletée

Saint-Honoré

Karamell Choux – Chiboust Crème – Blätterteig

Saint-Honoré

Caramel Chou – Chiboust Cream – Puff Pastry <sup>A.C.G.</sup>

35

## TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT

Sorbet Citron Vert Lacté – Praliné aux Pignons de Pin

Schokolade Soufflé Tarte

Milch-Limetten Sorbet – Pinienkern Praline

Chocolate Soufflé Tart

Milk-Lime Sorbet – Pine Seed Praliné <sup>A.C.G.H</sup>

28

## AFTER EIGHT

Chocolat Maracaibo – Menthe – Phyllo Croustillante

Sorbet au Chocolat

After Eight

Maracaibo Schokolade – Minze – Filo Teig

Schokoladen Sorbet

After Eight

Maracaibo Chocolate – Mint – Crispy Phyllo

Chocolate Sorbet <sup>A.H.</sup>

28

ALLERGENE / *ALLERGENS*

A Glutenhaltiges Getreide  
C Eier von Geflügel  
G Milch vom Säugetieren

Grain with gluten  
Eggs from chicken  
Milk from mammal

H Schalenfrüchte  
O Schwefeldioxid und Sulfite

Nuts  
Sulphur dioxide and sulphites

BROTHERKUNFT / *BREAD ORIGIN*

CH, FR