

## LES FROMAGES

### **Sélection de fromages**

Auswahl von erlesenen Käsespezialitäten

Selection of choice cheeses

## LES DESSERTS

**Parfait glacé aux cynorrhodons sous son manteau d'hibiscus** 21

### **Bâtonnets d'ananas au caramel épicé**

Hagenbutten-Rahmgefrorenes mit Hibiskus

und karamellisierter Gewürzananas

Rosehip parfait glace with hibiscus, spicy pineapple stick

**Larme de mousse au chocolat Abinao,** 23

### **pipette de vinaigre de cassis et fenouil grillé**

Abinao Schokoladenmousse-Träne mit Cassis-Essig

und grilliertem Fenchel

Abinao chocolate mousse teardrop with cassis vinegar

and grilled fennel

**Dorayaki aux pommes tièdes à la crème anglaise de Madagascar** 21

### **Quenelle de glace à la cannelle**

Apfel-Dorayaki mit Madagaskar-Vanille-Crème

und Zimteis

Apple dorayaki with Madagascar vanilla crème anglaise

and cinnamon ice cream

**Mousse légère aux patates douces, sorbet au potiron** 21

### **et soupe de coco**

Süßkartoffelmousse mit Kürbissorbet und Kokosnussüppchen

Sweet potato mousse with pumpkin sorbet and coconut soup

**Proposition de notre maître pâtissier** 21

Empfehlungen unseres Konditormeisters

Recommendation by our head confectioner

**Création flambée du Maître d'hôtel, préparée à la table** 30/p.p.

Wir flambieren für Sie am Tisch

Flambé creation by our maître d'hôtel, prepared at the table