

FROMAGES

Saint Marcellin* demi ou entier	6€/12€
Fromage blanc* (crème, coulis de fruits rouges ou miel)	6€
Assiette de fromages* fermiers	13€
Planche de fromages fermiers* à partager	19€

DESSERTS

Assortiment de 3 sorbets ou glaces* au choix (citron, fraise, framboise, Abricot, passion, vanille, chocolat, barbabapa), coulis de fruits rouge (1-3-5)

1 boule 3€/2 boules 6€/3boules 9€

Les fameuses chouquettes du Pyla, sauce chocolat (1-3-5) **10€**

Tartare de fruits de saison, sirop vanille hibiscus, sorbet citron (1-2-3-5-8) **10€**

Verrine de fraises et mascarpone, vanille, meringue (3-5) **10€**

Crèmeux au chocolat grand cru Valrhona, madeleine au miel (1-3-5) **10€**

Café très gourmand de notre chef pâtissier (1-3-5) **14€**

Menthe poivrée très gourmande (1-3-5) **16€**

*Nos fromages proviennent de Laëtitia Gaborit MOF Fromagerie

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par la Compagnie des Desserts

Pain : maison Baasta de St Didier au Mont D'Or et Boulangerie Joseph de St Cyr au Mont d'Or

FROMAGES

Saint Marcellin* demi ou entier	6€/12€
Fromage blanc* (crème, coulis de fruits rouges ou miel)	6€
Assiette de fromages* fermiers	13€
Planche de fromages fermiers* à partager	19€

DESSERTS

Assortiment de 3 sorbets ou glaces* au choix (citron, fraise, framboise, Abricot, passion, vanille, chocolat, barbabapa), coulis de fruits rouge (1-3-5)

1 boule 3€/2 boules 6€/3boules 9€

Les fameuses chouquettes du Pyla, sauce chocolat (1-3-5) **10€**

Tartare de fruits de saison, sirop vanille hibiscus, sorbet citron (1-2-3-5-8) **10€**

Verrine de fraises et mascarpone, vanille, meringue (3-5) **10€**

Crèmeux au chocolat grand cru Valrhona, madeleine au miel (1-3-5) **10€**

Café très gourmand de notre chef pâtissier (1-3-5) **14€**

Menthe poivrée très gourmande (1-3-5) **16€**

*Nos fromages proviennent de Laëtitia Gaborit

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par la Compagnie des Desserts

Pain maison Baasta de Saint Didier au Mont D'Or et Boulangerie Joseph de Saint Cyr au Mont d'Or