

# Dessert à la carte

Sablé au Grand-Marnier, sauce chocolat amer  
*Grand-Marnier cream with sablé and bitter sweet chocolate sauce*  
*Torta di pasta frolla al Grand-Marnier con salsa di cioccolato amaro*

Piccola torta de pommes aux amandes, sauce caramel et glace à la cardamome  
*Warm apple tart and creamed almond with caramel sauce and cardamom ice cream*  
*Piccola torta di mele alle mandorle, con salsa al caramello e gelato al cardamomo*

Crème brûlée à l'amaretto, sa tuile croquante et petits fruits  
*Amaretto cream brûlée and fresh fruits with crispy tuile*  
*Crema brûlée all'amaretto con la sua tuile croccante e frutta fresca*

Gratin de fraises et balsamique à la crème de mascarpone  
*Strawberry, balsamique and mascarpone "gratin"*  
*Gratin di fragole e aceto balsamico alla crema di mascarpone*

Fondant au chocolat et pistaches, crème anglaise au café  
*Chocolat and pistachio fondant with coffee creme anglaise*  
*Tortino caldo al cioccolato e pistacchi con crema inglese al caffè*

Gâteau Colisée sur fond croquant aux noisettes  
*Colisée cake with crunchy hazelnut crust*  
*Torta Colisée su un fondo croccante di noccioline*

Nos glaces et sorbets maison  
*Our ice cream and sherbet (home made)*  
*Gelati e sorbetti di produzione propria*