



Carte des desserts :

Fondant au chocolat et sa glace vanille (10 min de cuisson)	12.00.-
Tarte du jour	8,50.-
Crème brûlée à la vanille de bourbon et zests d'orange	9.00.-
Duo de meringue et crème double de la Gruyère	12.00.-
Ile flottante garnie d'amandes effilées	10.00.-
Tiramisu	10.00.-
Assiette de 3 fromages Gruyère, tomme de vache et vacherin fribourgeois	9.50.-
Le café gourmand	13.00.-
Espresso, café, thé ou infusion accompagné d'un assortiment de mignardises faites maison	