

# CARTE DES DESSERTS

& Vins de Dessert



l'art de vous accueillir depuis 1921

## VINS DE DESSERT, servis au verre (12cl)

<b>POIRE WILLIAMS</b> pochée & rôtie aux parfums d'une Bourdaloue parfait amande   sorbet à la crème d'Étrez	30	AOP Alsace Grand Cru Brand Pinot Gris VT 2002 <i>Domaine Josmeyer</i>	19
<b>CAFÉ</b> croustillant aux grains de café   banane & passion émulsion café parfumée au gingembre	30	AOP Sauternes 2013 <i>Domaine de l'Alliance</i>	19
<b>SOUFFLÉ</b> au grué de cacao   sorbet cardamome & bergamote gelée de cacao	30	AOP Muscat du Cap Corse 2015 <i>Yves Leccia</i>	19
<b>PAMPLEMOUSSE</b> blanc en neige & onctueux noisette   tuile à l'anis de Flavigny sorbet pamplemousse	30	WO Rhine Riesling Noble Late Harvest 2005 <i>Villiera Cellar Door</i>	19
<b>CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES</b> devant vous au Grand-Marnier glace vanille   gelée d'orange	30	VEB Tokaji Aszù 3 Puttonyos 2011 <i>Château de Sàrospatak</i>	19
		WAO Beerenauslese Welshriesling-Pinot Blanc 2015 <i>Weingutshof Landauer</i>	19
		DOP Moscato di Noto Baroque 2016 <i>Rudini Pachino</i>	19
		DOC Moscato Passito di Pantelleria Terradea Solera <i>Natale Peraino</i>	19
		AOP Rivesaltes Ambré 2010 <i>Château les Pins</i>	19
		Riesling Auslese Rheingau 2015 <i>Domaine Hallgartener</i>	19
		DOC Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2015 <i>Cantine San Marzano</i>	19
		AOP Collioure Quintessence 2015 <i>Coume Del Mas</i>	19

Prix nets, exprimés en euros, service 12.9% sur le montant HT & TVA 10% & 20% compris

Les Maîtres d'hôtel sont à votre disposition pour la sélection de votre repas en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

RESTAURANT & HOTEL  
36 place d'Armes – F-71150 Chagny en Bourgogne  
Tél : +33 (0)3 85 87 65 65 – Fax : +33 (0)3 85 87 03 57 - lameloise.fr