

CARTE DES DESSERTS

& Vins de Dessert



l'art de vous accueillir depuis 1921

VINS DE DESSERT, servis au verre (12cl)

FIGUE & BETTERAVE figues rôties & crues émulsion au lait d'amande sorbet figue & vinaigre de framboise	30	AOP Alsace Rosenberg Pinot Gris VT 2008 <i>Domaine Jean-Louis & Fabienne Mann</i>	19
LA PRUNE sablé au malt d'orge compotée reine-claude & raisin blanc mousse glacée à la bière brune	30	Vin de France Effronté 2013 <i>Domaine Guirardel</i>	19
CHOCOLAT & ESTRAGON biscuit moelleux cacao crémeux à l'estragon ganache montée Manjari	30	Muscato du Cap Corse 2015 <i>Yves Leccia</i>	19
CITRON & JASMIN mousse citronnée tuile croustillante à l'amande sorbet citron & granité au jasmin	30	WO Rhine Riesling Noble Late Harvest 2005 <i>Villiera Cellar Door</i>	19
CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES devant vous au Grand-Marnier glace vanille gelée d'orange	30	VEB Tokaji Aszù 3 Puttonyos 2011 <i>Château de Sárospatak</i>	19
		WAO Beerenauslese Welshriesling-Pinot Blanc 2015 <i>Weingutshof Landauer</i>	19
		WAO Pinot Blanc Spätlese 2013 <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 2012 <i>Mas Delmas</i>	25
		Vin de Liqueur Maydie Tannat Vintage 2014 <i>Château d'Aydie</i>	19
		DOC Primitivo di Manduria Dolce Naturale 2015 <i>Cantine San Marzano</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