



# Les Desserts

*Et suggestions “accords mets et vins”*

## **Crème brûlée à la vanille £9.50**

*2018 Sauternes, Château Rieussec, Les Carmes de Rieussec £11.50*

## **Tarte tatin pour 2 aux quetsch, glace à la cannelle £22.00**

*Damson tart tatin for two, cinnamon ice cream  
2020 Coteaux du Layon, Domaine des forges £14.50*

## **Soufflé à la mirabelle et glace à la verveine £12.50**

*Mirabelle plum with verbena ice cream  
2020 Jurançon moelleux, “cuvée Monplaisir” £13.00*

## **Crêpes Suzette à la Victor**

**£18.00 or for 2 £28.00**

*2017 Alsace, Pinot Gris Brand “selection de grains nobles” £14.50*

## **Fondant chocolat, glace caramel salé £11.50**

*Chocolate fondant, salted caramel ice cream  
2017 Grenat, Rivesaltes, Mas de Caprices, Languedoc 🌿 £11.50*

## **Figue pochée au Rivesaltes et aux épices, sablé, et glace à la figue £13.50**

*Fig poached in Rivesaltes and spices, shortbread and fig ice cream  
2016 Rivesaltes Ambré, Hors d’age, Gérard Bertrand £14.50*

## **Assortiment de fromages affinés de notre fromager “Beillevaire” £13.00**

*A Cheese selection from our cheesemonger “Beillevaire”  
2017 Grenat, Rivesaltes, Mas de Caprices, Languedoc 🌿 £11.00*

*An optional 15% service charge will be added to the bill and Value Added Tax is included in the price Please  
inform your server if you have any food allergies or special dietary needs.*



## Digestifs

### **Cognac**

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	£ 12.00
<i>Rémy Martin 1738 Accord Royal Fine Champagne</i>	£ 20.00
<i>Remy Martin X.O</i>	£ 35.00
<i>Louis XIII</i>	£ 300.00

### **Armagnac**

<i>Bas Armagnac, Dartigalongue, V.S.O.P</i>	£ 15.00
<i>Bas Armagnac, Dartigalongue 1970</i>	£ 50.00
<i>Bas Armagnac, Dartigalongue, XO</i>	£ 25.00

### **Calvados**

<i>Calvados V.S.O.P</i>	£ 15.00
<i>Calvados 15 ans X.O</i>	£ 25.00
<i>Calvados 30 ans X.O</i>	£ 45.00

### **Les Eaux de vie Valentin Zusslin**

<i>Poire Williams</i>	£ 15.00
<i>Vieille Prune</i>	£ 15.00
<i>Marc de Pinot Noir</i>	£ 15.00
<i>Framboise</i>	£ 15.00
<i>Kirsch</i>	£ 15.00
<i>Mirabelle</i>	£ 15.00

## VINS DOUX AU VERRE

<i>2017 Grenat, Rivesaltes, Mas des Caprices, Languedoc-Roussillon</i> 🌿	£ 11.00
<i>2018 Jurançon Moelleux, “ Cuvée Mon Plaisir”, South West</i> 🌿	£ 12.00
<i>2020 Coteaux du Layon, Chaume, Domaine des Forges</i>	£ 14.50
<i>2017 Sauternes, Château Rieussec, Les Carmes de Rieussec</i>	£ 12.50
<i>2017 Pinot Gris Brand “selection de grains nobles”, D Hurst</i> 🌿	£ 14.50
<i>NV Rivesaltes Tuilé, Hors d’Age, Domaine Brial</i> 🌿	£ 11.50

*An optional 15% service charge will be added to the bill and Value Added Tax is included in the price.  
Please inform your server if you have any food allergies or special dietary needs. £5 cover charge*