



# 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 poires, glace au gingembre £22.00**

*Pear tart tatin for two, ginger ice cream*

*2020 Coteaux du Layon, Domaine des forges £14.50*

## **Soufflé aux cranberries et glace vin chaud £12.50**

*Cranberry souffle with mulled wine ice cream*

*2020 Coteaux du Layon, Domaine des forges £14.50*

## **Crêpes Suzette à la Victor £18.00 or for 2 £28.00**

*2018 Alsace Gewurztraminer Grand Cru Brand “Vendange Tardive”, DHurst £14.50*

## **Fondant chocolat, glace praliné £11.50**

*Chocolate fondant, praline ice cream*

*2016 Riversaltes Ambré, Hors d’age, Gérard Bertrand £14.50*

## **Mille-feuille façon Mont Blanc £13.50**

*Chestnut and vanilla Chantilly mille-feuille*

*2016 Riversaltes 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”*

*NV Riversaltes Tuilé, Hors d’Age, Domaine Brial  £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>2018 Alsace Gewurztraminer Grand Cru Brand "Vendange Tardive", 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*