



# 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 à la rhubarbe, glace Earl grey £22.00**

*Rhubarb tart tatin for two with Earl grey ice cream  
2020 Coteaux du Layon, Domaine des forges £14.50*

## **Soufflé à la poire et glace au chocolat noir £12.50**

*Pear souffle with dark chocolate 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 nougatine £11.50**


*Chocolate fondant with nougatine ice cream  
2016 Riversaltes Ambré, Hors d'age, Gérard Bertrand £14.50*



## **Paris-Brest £13.50**

*Hazelnut Paris-Brest  
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*