

Carte des desserts

Crème brûlée « M. Chopin »

Crème brûlée aromatisée au thé Earl Grey goût polonais avec ses essences naturelles de bergamote, citron et citron vert. Tuile à l'érable.

J. Chouinard et Fils
Saint-Jean-Port-Joli
Thés Kusmi
Montréal
Darel Cloutier
Saint-Eugène-de-L'Islet

Poires au four et Grand Marnier

Gratin de poires parfumées au Grand Marnier et croustillant à l'orange.

Vergers Caouette
St-Eugène-de-L'Islet
IGA Coop La Paix
St-Jean-Port-Joli

Chausson aux fruits et sa glace « bonbon brûlé »

Pommes flambées au rhum agricole et canneberges séchées dans une pâte phyllo. Crème glacée maison au caramel du Chef Olivier.

Vergers Caouette
Saint-Eugène-de-L'Islet
Maison Gourmet
Québec

Verrine aux deux couleurs

Confit de clémentine et crème prise au chocolat noir. Coiffe croquante aux amandes grillées.

Maison Gourmet
Québec
IGA Coop La Paix
St-Jean-Port-Joli

Fromages

Assortiment de fromages au lait cru du Québec, pommes, pignons de pin et petit pain au sésame.

Le goûteur	1 fromage	4,50
Le gourmet	2 fromages	8,50
Le gourmand	3 fromages	12,00

Épilogue

Café régulier ou thé Kusmi

Tisane des Jardins d'Aline

Expresso court ou allongé (supplément 3\$)

Infusion de camomille

Le Café des Glacis (recette de Nancy)

Cognac, Grand Marnier, Tia Maria, Bailey's
garni avec de la mousse d'Amaretto **12,50\$**

Digestifs

Crème de menthe, Tia Maria, Bailey's	6\$
Grand Marnier, Cognac, Calvados	9\$

PORTOS

blanc ou rouge:	7\$
10 ans :	9\$
20 ans	11\$

SCOTCHS

Ballantine finest	7\$
Glenmorangie 10 ans	9\$
Glenfiddich 12 ans	11\$
Dalwhinnie 15 ans	13\$