

Les Desserts/ The Desserts

Pour finir en douceur...

Sweet endings...

Les sorbets maison\ Homemade sherbet	7.50\$
Sorbets de saison, selon l'inspiration du chef Seasonal sherbets, according to the Chef's inspiration	
Crème caramel au chocolat et noisettes	9.00\$
Chocolate hazelnut crème caramel	
La Crème brûlée à l'érable	9.00\$
Maple Crème Brulée	
Fraîchement préparée...Freshly prepared	
Gâteau fromage classique	9.25\$
Classic cheese cake	
Le classique revisité servit avec une confiture de fruit frais The revised classic, served with fresh fruit coulis	
La Marquise au Chocolat Noir	9.25\$
Grand Cru chocolate terrine	
La saveur intense du Chocolat Grand Cru, coulis de fruits... The intense flavor of Grand Cru Chocolate, with fruit coulis...	
Le Chef vous propose une sélection de fromages affinés du Québec	
The Chef offers you a selection of fine ripened Québec cheeses	
Assiette de 3oz	12.00\$
Plate of 3oz	
Assiette de 5oz	20.00\$
Plate of 5oz	

Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.
Please inform your server of any food allergies or dietary concern.