



LES DESSERTS DE NOTRE PÂTISSIÈRE

TIRAMISU DU LYRIQUE 12.-

TARTE TATIN 13.-
sablé breton à la fleur de sel,
pommes fondantes & glace vanille maison

TOUT CHOCOLAT 14.-
crémeux 84%, crumble 64% & sorbet maison au cacao

SALADE D'AGRUMES 13.-
émulsion agrumes, cumbawa & sorbet maison à la mandarine

MILLEFEUILLE 13.-
vanille, framboise & glace 'fior di latte' maison

LA TARTE DU JOUR 9.-

NOS GLACES ET SORBETS MAISON 5.-/ boule
parfums sur demande

TVA incl./ prix en CHF



LES FROMAGES

DE LA FROMAGERIE JUMI

ASSIETTES DE 3 FROMAGES 14.-

APPENBERGER MUTSHLI

pâte pressée non cuite, lait de vache cru, 4 semaines d'affinage

BLAUE MEISE

pâte persillée, lait cru de vache, 12 semaines d'affinage

DOLLY

pâte molle à croûte fleurie, lait cru de brebis, 20 jours d'affinage

ASSIETTE DE 5 FROMAGES 20.-

APPENBERGER MUTSHLI

pâte mi-dure, lait cru de vache, 4 semaines d'affinage

BLAUE MEISE

pâte persillée, lait cru de vache, 12 semaines d'affinage

DOLLY

pâte molle à croûte fleurie, lait cru de brebis, 20 jours d'affinage

CAPRIFLOCON

pâte molle à croûte fleurie, lait cru de chèvre, 21 jours d'affinage

VIEUX SCHLOSSBERGER

pâte dure, lait cru de vache, 12 mois d'affinage