

# Les Desserts

Die feine Tarte mit wilden Heidelbeeren aus den Vogesen,  
Sorbet mit Aromen von frischen Kräutern 53€

In elsässischem Pinot Noir marinierte Burlat-Kirschen,  
Bittermandeln und lauwarme Brioche mit Kirschjus 53€

Rhabarber-Arlequin aus Saint-Riquier mit Batak-Beere,  
marmoriertes Eis aus Frischkäse und Tagetes-Öl 53€

Kubanische 75 % Schokolade „Nicolas Berger“,  
feine Mousse mit weißem Penja-Pfeffer  
und Kakaonibs als Eiscreme 59€