



# Les Desserts

*Et suggestions “accords mets et vins”*

## **Crème brûlée à la vanille £9.50**

*2012 Château Castelnau de Suduiraut, Sauternes £10.50*

## **Tarte tatin pour 2 aux poires, glace gingembre £17.00**

*Pear tart tatin for two, ginger ice cream*

*2018 Jurançon moelleux, “cuvée Monplaisir” £12.00*

## **Soufflé à l’orange sanguine et glace Earl Grey £12.50**

*Blood orange souffle with Earl Grey ice cream*

*2016 Rivesaltes Ambré, Gérard Bertrand 🌿 £11.00*

## **Crêpes Suzette à la Victor**

**£18.00 or for 2 £28.00**

*2017 Alsace, Pinot Gris Brand “selection de grains nobles” £14.50*

## **Fondant chocolat, glace café et sauce toffee £9.50**

*Chocolate fondant, coffee ice cream and toffee sauce*

*2016 Rivesaltes Ambré, Gérard Bertrand 🌿 £11.00*

## **Baba au rhum et crème vanillée £10.50**

*Rhum baba and vanilla whipped cream*

*2012 Château Castelnau de Suduiraut, Sauternes £10.50*

## **Assortiment de trois fromages affinés de notre fromager “Beillevaire” £13.00**

*A Cheese selection from our cheesemonger “Beillevaire”*

*2017 Grenat, Rivesaltes, Mas de Caprices, Languedoc 🌿 £11.00*

*An optional 12.5% 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

### **Armañac**

<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>	£ 14.00
<i>Vieille Prune</i>	£ 14.00
<i>Marc de Pinot Noir</i>	£ 14.00
<i>Marc de Gewurstraminer</i>	£ 14.00
<i>Framboise</i>	£ 14.00
<i>Kirsch</i>	£ 14.00

## 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>2018 Coteaux du Layon, Saint Aubin, Loire</i>	£ 14.45
<i>2012 Château Suduiraut, Castelnau de Suduiraut, Sauternes</i>	£ 10.50
<i>2017 Pinot Gris Brand "selection de grains nobles" , D Hurst</i> 	£ 14.50

*An optional 12.5% 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.*