



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 quetsches,
glace cannelle £17.00**

Damson plums tart tatin for two, cinnamon ice cream

2018 Jurançon moelleux, “cuvée Monplaisir” £12.00

Soufflé à la mirabelle et glace à la verveine £12.50

Mirabelle plum with verbena ice cream

2020 Coteaux du Layon, Domaine des forges £14.50

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 praline
et sauce pralinée £9.50**

Chocolate fondant, praline ice cream and praline sauce

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

Tartelette amandine aux figues

et glace à la feuille de figuier £10.50

Figs tartlet and fig leaf ice cream

NV Rivesaltes Tuile, Hors d'Age, Domiane Brial £11.50

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

A Cheese selection from our cheesemonger “Beillevaire”

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



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>2020 Coteaux du Layon, Chaume, Domaine des Forges</i>	£ 14.50
<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
<i>NV Rivesaltes Tuilé, Hors d'Age, Domaine Brial</i> 	£ 11.50

*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. £5 cover charge*