

# Restaurant Les Rois de France

## Carte des Desserts

« Au Retour des Beaux Jours » 03 / 2019



Vacherin glacé, ananas rôti et sorbet citron vert  
Iced Vacherin, roasted pineapple and green lemon sorbet



Le Champenois (petit gâteau mousse champagne biscuit rose)  
Smooth cake with champagne and pink biscuit



Finger aux fraises, miroir fruits rouges, éclats ivoires  
Strawberries finger, red berries icing, ivory sparkles



Infiniment chocolat, chocolat  
Mousse chocolat, truffe chocolat, crémeux lacté  
Chocolate mousse, truffles and milky cream



L'incontournable crème brûlée pure vanille gousse  
Crème brûlée with Vanilla pod

(\*) Choix du Dessert pour les menus à 44,50 € et 55,00 €  
Choices for menus 44,50 € and 55,00 €

(Un temps de préparation demande de faire votre choix au début du repas)  
(Please make your choice at the beginning of the meal because of preparation time)

11.80 € le Dessert à la carte *One dessert à la carte*

*Notre cuisine est élaborée à partir de produit frais Our food is elaborated with fresh products*



*Prix toutes taxes et service compris  
All taxes and service are included*



# Restaurant Les Rois de France

## Desserts à la Carte

### « Aux Parfums d'Automne » 10/2018

<b>Ruche Norvégienne aux liqueurs de Sologne pour 2 personnes</b> Norwegian hive with liqueurs of Sologne for 2 people	<b>34,50 €</b>
<b>Tarte Solognote au Vieux Marc de Loire pour 2 personnes</b> Solognote pie with Old Marc de Loire for 2 people	<b>29,50 €</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>19,00 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Cappuccino Grand-Marnier</b>	<b>19.00 €</b>

Un temps de préparation demande de faire votre choix en début de repas

*Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais*

*Prix toutes taxes et service compris*

Please make your choice at the beginning of the meal because of preparation time

*Our food is elaborated with fresh products*

*All taxes and service are included*

