

Le Bourguignon

Hôtel - Restaurant
Côte-d'Or



Les Desserts



| | |
|--|---------|
| <i>Tarte «du jour»</i> | 6.50 € |
| <i>Mousse au chocolat</i> | 6.50 € |
| <i>Tiramisu</i> | 6.50 € |
| <i>Crème brûlée à la lavande (circuit extra court)</i> | 6.50 € |
| <i>Café ou thé gourmand (trio gourmand)</i> | 10.00 € |
| <i>Pavlova du moment</i> | 8.50 € |
| <i>Iles flottantes</i> | 6.50 € |
| <i>Surprise du Chef</i> | 8.50 € |

GLACES DES ALPES

MAÎTRE ARTISAN GLACIER

| | |
|--|--------|
| <i>Coupe Dijonnaise (Sorbet cassis, crème de cassis)</i> | 8.50 € |
| <i>Coupe « Colonel » (Sorbet citron vert, vodka)</i> | 8.50 € |
| <i>Coupe « Mélo pépo » (Sorbet melon, liqueur de melon et amandes)</i> | 8.50 € |
| <i>Coupe « Le Bourguignon » (Sorbet cassis, pains d'épices, et pêche de vigne)</i> | 8.50 € |
| <i>Coupe de glace (2 parfums au choix)</i> | 4.50 € |
| * Supplément boule | 1.50 € |
| * Supplément chantilly | 1.50 € |

Parfums:

Vanille, fraise, chocolat, café, praliné, pistache, pêche de vigne, citron vert, cassis, rhum -raisin, caramel beurre salé, noix de coco, melon, fruits de la passion, pain d'épices, framboise.

Dans notre restaurant tout est cuisiné sur place

Nos différents plats peuvent être composés de lactose, gluten, arachide.

Merci de nous consulter en cas d'allergie

Tout nos prix sont TTC, service compris.

La carafe d'eau est mise à disposition gratuitement

