



POSTRES

- sablé pastry · custard · berries £12
chocolate gâteau · dulce de leche · hazelnut £12
soufflé · prune · armagnac ice cream (20 minutes) £14
soufflé · passion fruit · crème fraîche (20 minutes) £13
lemon cheesecake · sablé biscuit £12
dulce de leche semifreddo · hazelnut · cocoa £11
seasonal fruits £12
lemon sorbet · calvados £7
dulche de leche ice cream · frangelico £7
ice creams + sorbet £3 per scoop
manchego · goiabada · grapes · melba toast £12

PETIT FOURS

- dark chocolate hazelnut · dulce de leche macaroons ·
chocolate grapefruit peel · pâte de fruit £7
madeleines · clementines £9

DIGESTIVOS

- Château Monteils Cru Bourgeois, Sauternes 2011 (75ml) £48/£8
Château Yquem 1er Cru Classé, Sauternes 1997 (375ml) £200
Grappa da Vinacce di Vino Nobile di Montepulciano £7
Sandeman twenty year old Tawny Port £8
Bas – Armagnac VSOP, Chateau de Monbel £9
Cognac Moyet Fine Bois £11
Calvados Pays D’Auge VSOP, Famille Dupont £12
Cognac Moet Hennessy X.O £34
Irish coffee £10 French coffee £12 Espresso martini £12