

DESSERTKAKER

Dessertkake med bærsalat og coulis	89,-
Is / Sorbet (sjokolade, vanilje, kaffe, pistasie, mango, jordbær..)	63,-
Is / Sorbet med bærsalat og coulis	89,-

Litchi	<i>litchigelé og vaniljekrem med bringebær</i>
Grenade	<i>lett gelé av granateple, vaniljepanacotta og rabarbra</i>
Very Hot	<i>mørk sjokolademousse med chilikrem</i>
Chocovanille	<i>mørk sjokolademousse 70% med vaniljefondant</i>
Passion	<i>pasjonsfrukt mousse med bringebær (2. pl i smak VM)</i>
Fenouil	<i>mørk sjokolademousse 72 % med fennikelkrem (Relais Dessert)</i>
Feilletine	<i>lys sjokolademousse med sprø hasselnøtt nougat</i>
Carapoire	<i>karamellbavaroise med pære</i>
Gingembre	<i>mørk sjokolademousse og ingefærfondant med appelsinskall</i>
Peanuts	<i>lys sjokolademousse, ristede peanøtter og myk salt karamell</i>
Tiramisu	<i>saftig kaffedyntet kakebunn med lett mascarponekrem og kakao, servert i keramikk</i>
Prince	<i>mørk og lys sjokolademousse med mandelpraliner</i>
Framboise	<i>bringebærmousse med bjørnebær</i>
Choconoix	<i>mørk sjokolademousse 70% med sprø "valnøtt nougatine"</i>
Hvit som snø	<i>hvit mousse med pasjonsfrukt gele på kokosbunn med bringebær</i>
Tarte a la creme de citron	<i>mørdeigsterte fylt med en myk sitronkrem</i>
Tarte fondante aux chocolat amer	<i>mørdeigsterte fylt med sjokoladeganache Manjari 64%</i>
Crème bruleé pistasie	<i>crème bruleé med pistasie og bær</i>
Arabica	<i>bavaroise- og moccakrem med karamellglasur</i>
Fleur de sel	<i>lys sjokolademousse med to lag mandelbunn og tynne sjokoladeplater med havsalt</i>
Citron	<i>frisk sitronmousse med hele bringebær og marengs</i>