

# Bellevue

## LA CARTE DES DESSERTS 6.5

### TATIN

Traditional "tarte tatin", cream "épaisse"

### FONDANT

Chocolate fondant (allow 10 minutes)

### SOUFFLÉ CUIT LE TEMPS QU'IL FAUT (Allow 12 minutes)

Pistachio and raspberry soufflé cooked with patience

### SUZETTE

Crêpe « Suzette », orange sauce and Grand Marnier

### CHOCOLAT

Mousse "chococaramel"

### LA CRÈME

Crème brûlée

### ICE CREAM

Ask for our selection

### LE CHARIOT DE FROMAGES 11

Cheese trolley from the Terroirs of France