

Dessertkaart

Drie soorten ijs met slagroom en een toffeesaus

Zeven euro vijftig

Crème brûlée van vanille, oranjekoek met blauwe bes
en sorbetijs van karnemelk

Acht euro vijfenzeventig

Bavarois van aardbeien, verse aardbeien en frambozen, gekarameliseerde
witte chocolade en sorbetijs van framboos

Negen euro vijftig

Verskillende soorten kaas van Bourgondische lifestyle
met huisgemaakt brood

Tien euro vijfenzeventig

Dessert Jouster Toer
Creatie van verschillende huisgemaakte desserts

Tien euro vijftig