

Dessertkaart

Drie soorten ijs met slagroom en een toffeesaus

Zeven euro vijftig

Crème brûlée van witte chocolade, gekarameliseerde banaan
en roomijs van limoen

Acht euro vijfenzeventig

‘Vlaflip’

rabarber, aardbei, vla van kokos,
schuim en roomijs van yoghurt

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 vijfenzeventig