























## Desserts

### Desserts

<b>Parisian flan.</b>										
<b>Millefeuille with Madagascan Vanilla</b>										
<b>Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate</b>										
<b>Hazelnut tart.</b>										

### Ice creams & Sorbets

<b>Sélection par Pierre Geronimi, Artisan glacier</b> Choice of three flavours Glaces : Caramel beurre salé, chocolat, pistache, vanille Sorbets : Citron, fraise, mangue, passion										
<b>Extra Homemade Chantilly cream</b>										

## Wines

### White Wines

<b>Chablis AOC</b> Saint Martin, Domaine Laroche										
<b>Sancerre AOC, "Les Collinettes",</b> Domaine Joseph Mellot										







### Red Wines

<b>Côtes du Rhône AOC</b> Crozes-Hermitage, Domaine Combier										
---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

### Rosé Wines

<b>Côtes de Provence Cru Classé AOC</b> Château Minuty, Prestige										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

### Champagnes

<b>Billecart Salmon</b>										
<b>Dom Pérignon P1</b>										
<b>Dom Pérignon P2</b>										
<b>Louis Roederer</b> Cuvée Cristal										
<b>Perrier-Jouët</b> Grand Brut										
<b>Ruinart</b>										
<b>Veuve Clicquot</b>									