


Fromage & Desserts


- Le fromage de chèvre de « La ferme des Fabrigoules »  8 €
comptée de fraises au vin rouge.
- Tarte amandine aux abricots. 8 €
- Salade de fruits frais de saison. 8 €
- Parfait glacé au chocolat et à la fève de tonka. 8 €
- Trio de crèmes brûlées. 8 €



HÔTEL RESTAURANT



Cheese & Desserts

| | |
|---|-----|
| Goat's cheese from "La ferme des Fabrigoules"  strawberry compote with red wine. | 8 € |
| Apricot almond tart. | 8 € |
| Fresh seasonal fruit salad. | 8 € |
| Chocolate and tonka bean ice cream parfait. | 8 € |
| Trio of crème brûlées. | 8 € |



Käse & Desserts

Ziegenkäse aus "La ferme des Fabrigoules"  8 €
Erdbeerkompott mit Rotwein.

Aprikosen-Mandel-Torte. 8 €


Frischer Obstsalat der Saison. 8 €

Parfait aus Schokolade und Tonkabohnen-Eiscreme. 8 €

Drei Crème brûlées. 8 €




Formaggio & Dessert

| | | |
|---|---|-----|
| Il formaggio di capra de "La ferme des Fabrigoules" e composta di fragole con vino rosso. |  | 8 € |
| Torta di albicocche e mandorle. | | 8 € |
| Macedonia di frutta fresca di stagione. | | 8 € |
| Parfait gelato al cioccolato e fave tonka. | | 8 € |
| Trio di crème brûlées. | | 8 € |



Queso y postres

| | | |
|---|---|-----|
| El queso de cabra de "La ferme des Fabrigoules" compota de fresas con vino tinto. |  | 8 € |
| Pastel de albaricoque y almendra. | | 8 € |
| Ensalada de frutas frescas de temporada. | | 8 € |
| Parfait de helado de chocolate y judías tonka. | | 8 € |
| Trío de crème brûlées. | | 8 € |



Сыр и десерты

Козий сыр от "La ferme des Fabrigoules"
клубничный компот с красным вином.



8 €

Абрикосовый миндальный пирог.

8 €

Свежий сезонный фруктовый салат.

8 €

Парфе с мороженым из шоколада и
тонково-фасолевой фасоли.

8 €

Трио крем-брюле.

8 €

チーズ デザート

ラ・フェルム・デ・ファブリゴール」の山羊のチーズ。
と彼のイチゴのコンポートを赤ワインで。



8 €

アプリコットアーモンドパイ。

8 €

季節の新鮮なフルーツサラダ。

8 €

チョコレートとトンカ豆のアイスクリームパフェ。

8 €

クレームブリュレのトリオ。

8 €

