

# LES FROMAGES

<b>Fromage blanc nature ou à la Crème de Bresse</b> <b>ou Coulis de Fruits rouges</b>	<b>5€</b>
<b>L'assiette de Fromages affinés de nos régions</b>	<b>8€</b>

# LES DESSERTS



Le dessert du jour (selon disponibilité)

8 €



<b>Panacotta</b> au Cassis et Anis de Flavigny	<b>7€</b>
<b>Des Fraises et des Framboises</b> au Miel, Sorbet du Fruit et Chantilly	<b>9€</b>
<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>9€</b>
<b>Une Barre Chocolat-Cacahuète</b>	<b>8€</b>
<b>La Pêche « façon Melba »</b>	<b>8€</b>
<b>L'Abricot et la Groseille</b> rafraichis à la Verveine odorante avec des Meringuettes	<b>8€</b>
<b>Melon et Madeleine</b> au Romarin	<b>9€</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>10€</b>
Un Café et des desserts en portion légère. Si pris dans le cadre d'un menu, un café sera facturé en supplément.	
<b>Le Crémant de Bourgogne Gourmand</b>	<b>15€</b>
Une coupe de Crémant de Bourgogne et des desserts en portion légère. Un supplément de 5€ sera facturé dans le cadre d'un menu	

Toutes nos pâtisseries sont fabriquées sur place

Prix taxes et service compris – Le Saint Georges – Été 2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération