DESSERT MENU

Deconstructed Tiramisu
A modern twist on a timeless Italian classic featuring coffee-soaked ladyfingers layered with light mascarpone mousse, finished with dark cocoa powder and delicate chocolate decoration

Noisette Dark Chocolate & Hazelnut (N)
A rich and elegant composition combining dark chocolate mousse, smooth hazelnut praline, and a crisp chocolate-hazelnut sablé, finished with roasted hazelnuts and delicate chocolate décor

Cinnamon Cream Catalana
A silky, aromatic cinnamon-infused crema Catalana delivering a warm, elegant profile inspired by the sophisticated flavors of autumn and winter

Seasonal Fruit and Sorbet
Fruit from the season and house-made sorbet

SUGGESTED PAIRING / SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT:

Tawny Portàge
Potter Settlement Artisan Winery, Tweed, Ontario
2oz $15

Moscato d'Asti, "101"
Ca Del Baio DOCG, 2021, Piedmont
6oz $11

Tiramisu déstructuré
Une touche moderne sur un classique italien ayant en vedette des biscuits doigts de dame imbibés de café, et d'une légère mousse mascarpone, le tout sublimé par une poudre de cacao et une décoration de chocolat

Noisette – Chocolat noir et noisette (N)
Une composition riche et élégante, d'une mousse au chocolat noir, un praliné onctueux à la noisette et un sablé croustillant au chocolat, noisettes rôties et d'une délicate décoration en chocolat

Crème Catalane à la cannelle
Une crème catalane soyeuse et parfumée à la cannelle, offrant des notes chaleureuses et raffinées, inspirées des saveurs élégantes de l'automne et de l'hiver

Fruits de saison et sorbet
Une sélection de fruits de saison accompagnée d'un sorbet fraîchement préparé