

# LE JARDINIER

## ✓ LE FROMAGE | CHEESE 23

**SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAIN**  
*Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread*

## ✓ LES DESSERTS | DESSERTS 21

🌱 LA MERINGUE CRÈME : MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, MARMELADE DE FRAMBOISE PARFUMÉE À LA VERVEINE CITRONÉE  
*Swiss meringue, lightly vanilla-flavoured double cream de la gruyere, raspberry marmalade flavoured with lemon verbena*

🌱🌱 LE RIZ : RIZ AU LAIT PARFUMÉ À LA FEUILLE DE COMBAWA, MOUSSE LÉGÈRE & OPALINE CROQUANTE  
*Rice pudding flavoured with combawa leaf, light mousse & crunchy opaline*

🌱 LE CHOCOLAT : BISCUIT CHOCOLAT SUISSE, CONFITURE DE LAIT HELVÉTIQUE & ESPUMA CHOCOLAT FUMÉ  
*Swiss chocolate biscuit, swiss milk jam & smoked chocolate espuma*

CRÈME GLACÉE & SORBET :  
CHOCOLAT NOIR | CAFÉ | PISTACHE | FRAMBOISE | VANILLE  
LAIT DE RIZ | FRAISE SAKURA  
*Ice cream & sorbet :  
Dark chocolate | coffee | pistachio | raspberry | vanilla | rice milk  
strawberry cherry blossom*

LA FORÊT NOIRE DE PAUL CASTRISCHER, RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1964 (LAIT OU NOIR)  
*Black forest cake from Paul Castrischer, original recipe since 1964 (milk or dark)*

