

DESSERTEN

Dame blanche: vanille ijs geserveerd met warme chocolade saus
Dame blanche: crème glacée à la vanille accompagnée de chocolat chaud
Dame blanche: vanilla ice cream with warm chocolate sauce on the side
€ 10,50

**Warme bananentaart, gezouten pindanoten, gel van bruine rum, yuzu crème, sorbet van yoghurt
krokantje van gedroogde banaan en kokosnoot**
Tarte à la banane, cacahouètes salées, gel de Rhum brun, crème de yuzu, sorbet au yaourt
croustillant de banane et noix de coco
Warm banana pie, salted peanuts, brown rum gel, yuzu cream, yogurt sorbet, crisp from dried banana and coconut
€ 12,50

Panna cotta van 35% Waina chocolade, geroosterde amandelmelk, pistachecake, gel van limoncello, cremeux van bergamot, coulis van appel, kiwi en basilicum
Panna cotta de Waina chocolat 35%, lait aux amandes grillées, cake de pistache, gel au limoncello
crèmeux bergamot, coulis aux pommes, kiwi et basilic
35% Waina chocolat panna cotta, roasted almond milk, pistachio cake, limoncello gel, creamy bergamot
coulis from apple, kiwi and basil
€ 12,50

Crème brûlée van vanille bourbon Madagascar
Crème brûlée de bourbon à la vanille Madagascar
Madagascar vanilla bourbon crème brûlée
€ 10,50

Grote chocolade macaron, chocolade-koffie crème au beurre, ganache van chocolade met single malt, gepofte rijst met Manjari Valrhona 64% en ijs van New York crumb cake
Grand macaron au chocolat, crème au beurre au chocolat et café, ganache de chocolat avec single malt, riz soufflé au Manjari
Valrhona 64% et glace au New York crumb cake
Big chocolate macaron, chocolate-coffee butter cream, chocolate-single malt ice cream puffed rice with Manjari Valrhona 64% and New York crumb cake ice cream
€ 12,50

Café glacé met 'Marula' likeur
Café glacé au liqueur 'Marula'
Café glacé with 'Marula' liqueur
€ 11,00

Huisgemaakte versnaperingen van onze chef patissier
Mignardises du chef patissier
Homemade sweets by our pastry chef
€ 10,00

Seizoenssorbet met exotisch fruit en ijspastille
Sorbets de saison avec des fruits exotiques et pastille glacée
Season sorbet with exotic fruit and ice pastille
€ 10,50

**Gebak van tiramisu
cremeux van Baileys, marmelade van Conference peer, amandel spongecake
koffie meringue en speculaas roomijs**
Gâteau tiramisu, crèmeux de Baileys, marmelade de poire Conference, spongecake d'amandes
meringue au café et glace au pain d'épice
Tiramisu pastry, Baileys cremeux, Conference pear compote, almond spongecake, coffee meringue
and ginger bread ice cream
€ 10,50

Kazen door kaasmeester "Van Tricht", dadelsalsa, notenbrood
Fromages du maître fromager "Van Tricht", salsa de dates et pain aux noix
Cheese plate by cheese master "Van Tricht", date salsa and nut bread
3 stuks= € 14,00 / 5 stuks= € 18,00