

## Carte des Desserts et suggestions de vins au verre

**\* Coupe pistaches, amandes, noisettes et griottes.**  
( Grain de Folie de Causse Marines)

**\*Tout agrumes**  
(Brut de Mayragues du Château de Mayragues Gaillac )

**\* « Hommage aux Sorcières »**  
(Bruixas du Domaine de la Garance)

**\*Poire pochée en clafoutis, crumble noix-chocolat**  
(Rasteau doré du Domaine de la Soumade)

**\*Pommes et poires comme un tatin sous un sablé breton,  
sorbet à la Grihète n° 7**  
(Grihète n° 7 bière blonde de triple fermentation)

**\*Bûche mandarine vanille et chocolat**  
(Doux de Mayragues)

**\*The Chef's Irish Coffee**

**PRIX DU DESSERT A LA CARTE 10 ,- €**

## Vins au verre pour accompagner les desserts

Grain de Folie 2008  
( Loin de l'oeil, muscadelle, ondenc, amuzac, sémillon...)  
Domaine de Causse Marines  
Patrice Lescarret et Virginie Maignien  
AOC Gaillac Doux  
5 cl 3,-€ 10cl 5,50 €

Brut de Mayragues 2010  
(Pétillant naturel de Gaillac cépage mauzac)  
Château de Mayragues  
Alan et Laurence Geddes à Castelnau de Montmiral  
AOC Gaillac  
le verre de 5cl 2,80 € 10 cl 5,-€

« Bruixas »  
Domaine de la Garance Pierre Quinéro à Caux (34)  
(Vin doux élevé en solera (grenache de 1995 à 2005) )  
1,- € le cl

Rasteau Doré du Domaine de la Soumade 2008  
(grenache muté à l'alcool)  
André Roméro à Rasteau  
le verre de 5 cl 2,50 € 10cl 4,60 €

La Grihète n° 7  
(bière de triple fermentation 7 variétés de malt d'orge )  
Brasserie artisanale du Sud à Nyons  
la bouteille de 33,5 cl 5,-€

Doux de Mayragues 2006  
(Loin de l'Oeil en vendanges tardives)  
Château de Mayragues à Castelnau de Montmiral  
le verre de 5cl 3,- € 10 cl 5,50 €