



Nos Desserts

Nos Gourmandises Maison

Assortiment de fromages

Trois variétés

6.50€

Tarte du jour

5.90€

Pavlova aux fruits

6.90€

Meringue farcie d'une compotée de fruits, sa boule de glace vanille & chantilly

Crème brûlée

6.90€

A la vanille Bourbon de Madagascar

L'Entremet

8.50€

Biscuit Joconde, mousse marron & insert myrtilles

Nougat glacé

8.00€

Servi avec son coulis de fruits rouges

Mi-cuit au chocolat praliné (10 min. d'attente)

8.50€

Servi avec sa boule de glace vanille

Baba au Rhum

8.50€

A l'authentique rhum martiniquais agricole

Kougelhopf glacé

8.00€

Avec sa compotée de fruits rouges

Nos Gourmandises glacées

Café gourmand

8.50€

Accompagné de mignardises

Thé gourmand

9.50€

Accompagné de mignardises

Dame Blanche

7.50€

Glace vanille, coulis de chocolat & chantilly

Café Liégeois

7.50€

Glace café, expresso & chantilly

Chocolat Liégeois

7.50€

Glace chocolat, chocolat chaud & chantilly

Meringue glacée

8.00€

3 boules, parfums aux choix & chantilly

Boule de glace

2.20€

Parfums aux choix

PARFUMS :

vanille, chocolat, fraise, café, pistache, noisette, framboise, noix de coco, citron, passion, cannelle

Supplément chantilly

0.50€

A large, stylized leaf graphic in a light brown color, positioned on the left side of the page. The leaf has a prominent central vein and several smaller veins branching off it, creating a delicate, lace-like pattern. The leaf is oriented diagonally, with its tip pointing towards the top left corner.

Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

contact@hotellerieducouvent.com | 03.88.80.84.50

www.hotellerieducouvent.com