

Les tartes

- .Tarte citron meringué*
- .Tarte pistache fleur d'oranger*
- .Tarte mont blanc et cassis*

Les classiques

.l 'Opéra

*biscuit amande imbibé de café expresso,
ganache chocolat noir et crème au beurre café*

.le Succés

*biscuit aux amandes grillées, crème au beurre
praliné amande, noisette, cacahuète*

.Le Saint honoré

*fond de tarte garni de caramel beurre salée,
crème pâtissière vanille de Tahiti et chantilly
vanille servi avec des choux garni de crème.*

.Le Baba du chef

*baba trempée dans un sirop léger au rhum agricole
servi avec de la chantilly vanillé.*

Les créations

.Choco framboise .

*mousse chocolat noir 75 % de cacao
pur origine de l'île de Sao Tomé ,
confit de framboise de Ronce,
biscuit cacao sans farine*

.Bella

*mousse citron et fruit de la passion,
crémeux Gianduja noisette, biscuit et
crumble noisette*

Les desserts glacées

.Vacherin vanille et fruits rouge

.Vacherin pina colada

.Nougat glacée et sorbet framboise

*.Giulia , sorbet fraise et mousse glacée
citron passion*

TOUT NOS GÂTEAUX SONT EN FORMAT 6 PERSONNES