

Délices sucrés

printemps
été 2024

TOUTES NOS PATISSERIES SONT EN TAILLE UNIQUE
POUR 6 PERSONNES.

LES CLASSIQUES

L'Opéra 32 €

Biscuit aux amandes imbibé au café ,
ganache chocolat noir et crème au beurre
café.

Le Succés 32 €

Biscuit aux amandes grillées , crème légère
praliné aux amandes et noisettes .

Le Royal 32 €

Biscuit aux noisettes grillées , croustillant
praliné et mousse chocolat noir 75% de
cacao , origine Ile de Sao Tomé.

Les Tartes

citron meringuée 32 €

pistache et fleur d'oranger 32 €

flan pâtissier à la vanille de
Madagascar 30 €

DE SAISON

Comme un fraisier 32 €

Biscuit génoise aux amandes, confit de
fraise, mousse intense à la vanille de Tahiti,
fraises fraîches Françaises.

Pétale des îles 32€

Biscuit à la noix de coco , confit de
framboise , mousse noix de coco .

Tartes aux framboises et panna
cotta vanille de Tahiti 32€

Sablé Breton , confit de framboise,
framboise fraîche et panna cotta à la vanille
de Tahiti.

Saint honoré aux fraises 32€

base de tartes à la crème pâtissière et
chantilly vanille avec des choux garnies et
fraises fraîches françaises.

LES GLACEES

Le Vacherin 35 €

crème glacée à la vanille de Tahiti , sorbet
aux fruits rouges et meringue croquante ,
chantilly.

Le Nougat glacée 32 €

mousse glacé nougat et nougatine aux
oranges confites et Grand Marnier

Le Stracciatella 32 €

glace vanille de Madagascar et éclat de
chocolat, glace confiture de lait et biscuit
croustillant amande vanillé .