

Délices sucrés

printemps
été 2024

TOUTES NOS PATISSERIES SONT EN TAILLE UNIQUE
POUR 6 PERSONNES.

LES CLASSIQUES

L'Opéra aux framboise 25 €

Biscuit aux amandes imbibé au jus de framboise , ganache chocolat noir et crème au beurre vanille .

Le Succés 25 €

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

la pavlova 32 €

meringue croquante , confit de fruits rouges , crème légère à la vanille et fruits rouges frais .

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 .