

TOUTES NOS PATISSERIES SONT EN TAILLE UNIQUE
POUR 6 PERSONNES.

LES CLASSIQUES

Le Succés 25 €

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

L'Opéra 25 €

Biscuit aux amandes imbibé de sirop au café expresso, crème au beurre au café , ganache au chocolat noir

Le Royal 32 €

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

Le Paris Brest 32 €

Pâte à choux garni de crème mousselin eau praliné amandes et noisette , et de praliné croustillant et de caramel au beurre salé.

DE SAISON

Pétale des iles 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. (jusqu'au 28 septembre)

Saint honoré 32€

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

Tarte aux abricots 28€

Les Tartes

citron meringuée et noisette 32 €

pistache et fleur d'oranger
(jusqu'au samedi 28 septembre) 32 €

flan pâtissier à la vanille de Madagascar 30 €

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