

Délices sucrés

du 1^{er} novembre
au 15 décembre
2024

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

Marie-Galante 32€

Biscuit à la noix de coco , mousse vanille de Madagascar , caramel exotique et compoté de fruits exotique

Saint honoré

base de tartes à la crème pâtissière et chantilly vanille avec des choux garnies . 32€

Sacher

biscuit cacao , croustillant chocolat , ganache chocolat noir et marmelade d'orange 32€

Les Tartes

citron meringuée et noisette 32 €

pistache et fleur d'oranger 32 €

flan pâtissier à la vanille de Madagascar 30 €

Mont Blanc (vermicelle de marron , chantilly et confit de myrtille) 32 €

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