

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 .

Le Royal 32 €

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

## DE SAISON

la Pavlova fruits de saison 32€

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

le Fraisier 32€

Biscuit génoise aux amandes imbibé de sirop fraise , crème mousseline vanille de Tahiti et fraise fraiche Française

Saint honoré 32€

base de tartes à la crème pâtissière et chantilly vanille avec des choux garnies .  
supplément fraise +3 €

la Mangue 32€

biscuit noix de coco , compoté de mangue et mousse mangue

la cabosse 32€

biscuit cacao sans farine , crémeux vanille de Madagascar , mousse au chocolat noir de Madagascar .

## Les Tartes

citron meringuée et noisette 32 €

pistache et fleur d'oranger 32 €

flan pâtissier à la vanille de Madagascar 30 €

framboise , panna cotta sur sablé breton 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 et sorbet framboise .