

TOUTES NOS PATISSERIES SONT EN TAILLE INDIVIDUELLE ET
POUR 6 PERSONNES

Nos entremets

Le Succés25 €

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

Le Royal32 €

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

l’Opéra25 €

Biscuit aux amandes imbibés de café , ganache chocolat noir 60% de cacao, crème au beurre au café , coque en chocolat croquante.

le Suisse32€

Biscuit cacao , ganache au chocolat au lait Suisse et noisette , praliné croustillant

Le Saint honoré32€

Pâte sucré garni de crème pâtissière à la vanille et de caramel au beurre salé et chantilly vanille avec des choux garnies .

la Mangue32€

Biscuit noix de coco , compoté de mangue et mousse mangue

La Cabosse32€

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

Les Tartes

Citron meringuée et noisette32 €

Pistache et fleur d’oranger32 €

Flan pâtissier à la vanille de Madagascar30 €

Poire et crumble spéculoos32 €

Crème de marron , chantilly et confit de fruits rouge32 €

Les glacés

Le Vacherin35 €

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

Le Nougat glacée32 €

mousse glacé nougat et nougatine aux oranges confites et Grand Marnier et sorbet framboise .

La Forêt noire glacée32 €

crème glacée chocolat noir , confit de cerise noire , meringue croquante , chantilly, copeaux de chocolat .