

TOUTES NOS PATISSERIES SONT EN TAILLE INDIVIDUELLE ET
POUR 6 PERSONNES

Nos entremets

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.

l'Opéra 25 €

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

le Suisse 32€

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

Le Saint honoré 32€

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

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 €

Les glacés

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 .

La Forêt noire glacée 32 €

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

La Caraïbe 32 €

crème glacée noix de coco , sorbet mangue et passion, meringue noix de coco , citron vert .