

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 .	
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 Mogador	32€
Crumble cacao , biscuit moelleux , comptée de fruits de la passion , mousse chocolat au lait Suisse .	
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 .	
le Royal	32€
Crumble noisettes , biscuit noisette , praliné croustillant noisette et mousse au chocolat noir 75% de cacao .	
Le Paris Brest	32€
Pâte à choux garni d’une comptée de poire pomme, praliné noisette et crème praliné maison .	

Les Tartes

Citron meringuée et noisette	32 €
Myrtille sauvage et chantilly	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.	
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 .	