

CARTE DES DESSERTS

AUTOMNE / HIVER

NOS TRADITIONNELS

| | |
|------------------|--|
| LE PARIS-BREST | Pâte à choux, crème mousseline au praliné, praliné pur. |
| LE MILLE-FEUILLE | Pâte feuilletée caramélisée, crème légère vanille de Madagascar et chantilly. |
| LE SAINT-HONORÉ | Pâte feuilletée, petits choux caramélisés, crème vanille et chantilly. |
| LE TUTTI-FRUTTI | Biscuit moelleux vanille, crème légère vanille, fruits frais de saison et chantilly. |
| LA TROPÉZIENNE | Brioche, crème diplomate vanille, amandes effilées. |
| LE RUSSE PRALINÉ | Biscuit dacquois noisette, crème au beurre aérée pralinée, praliné pur. |

NOS REVISITÉS

| | |
|----------------|--|
| LA FORÊT NOIRE | Biscuit moelleux chocolat, mousse au chocolat, framboises fraîches, chantilly. |
| LE DÉLIS COOK' | Cookies, ganache montée vanille et pointe de Caramel. |

NOS MOUSSES

| | |
|------------|---|
| L'ÉQUINOXE | Biscuit reconstitué croustillant chocolat et noisette, mousse au chocolat noir et crémeux gianduja. |
| LE FLOCON | Biscuit reconstitué spéculoos, mousse coco, crémeux agrumes et compotée de pamplemousse. |

NOS TARTES

CITRON MERINGUÉE

MULTIFRUIT

POMMES
