

# CARTE DES DESSERTS

## PRINTEMPS / ÉTÉ

### NOS TRADITIONNELS

- 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.
- LE FRAISIER** Biscuit moelleux vanille, crème diplomate, confits de fraises, fraises fraîches (françaises) et chantilly.

### NOS REVISITÉS

- LA FORÊT NOIRE** Biscuit moelleux chocolat, mousse au chocolat, framboises fraîches, chantilly.
- L'ORIENT** Pâte à choux, crème mousseline pistache et fleur d'oranger, praliné pistache pur (Paris-Brest revisité).

### NOS CRÉATIONS

- L'ÉLIXIR** Mousse fruits rouges, crémeux citron, marmelade citron, biscuit reconstitué et zeste de citron vert.
- L'ECUME** Biscuit chocolat noisette, praliné noisette, crémeux café, mousse légère de lait.
- LA TONKA** Fond de tarte sucré, caramel, crémeux vanille, ganache montée fève de tonka.

### NOTRE INCONTOURNABLE

- LA RUSSE PRALINÉ** Biscuit dacquois amande et éclats de noisettes, crème au beurre pralinée.

### NOS TARTES

CITRON MERINGUÉE

FRAISES

MULTIFRUITES

POMMES

---