

CARTE DES DESSERTS

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.
LA TROPÉZIENNE	Brioche, crème diplomate vanille, amandes effilées.

NOS REVISITÉS

LA FORÊT NOIRE	Biscuit moelleux chocolat, mousse au chocolat, framboises fraîches, chantilly.
----------------	--

NOS CRÉATIONS

L'ENIVRANT	Biscuit sacher, croustillant noisette, crémeux chocolat, ganache montée à la fève tonka.
CASSE-NOISETTE	Biscuit russe noisette, croustillant praliné, mousseline pralinée et éclats de nougatine, biscuit chocolat et mousse chocolat au lait.
LE CALLIOPÉ	Biscuit reconstitué, mousse au yaourt grec, compotée framboise et hibiscus.
DELI'S COOK	Biscuit cookie, ganache montée vanille et pointe de caramel.

NOTRE INCONTOURNABLE

LE PARIS-BREST	Pâte à choux, crème mousseline au praliné et praliné pur.
LE RUSSE PRALINÉ	Biscuit dacquois éclats de noisettes, crème au beurre pralinée et praliné pur.

NOS TARTES

CITRON MERINGUÉE

MULTIFRUITES

POMMES

FRAISES
