

# 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.
- FRAISIER** Biscuit Pain de gène, crème diplomate vanille, fraises fraîches, coulis de fraise et chantilly.
- LA TARTE APHRODITE** Fond de tarte sucré, crémeux vanille, compotée ananas-gingembre et ganache montée à la vanille.

## 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

MULTIFRUIT

POMMES

FRAISES

---