

CARTE DES DESSERTS

AUTOMNE/HIVER

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

- LE COOKIE LOVE** Biscuit cookies, mousse cookies et crémeux chocolat noir.
- LE NUAGE** Mousse de riz au lait, dulce de leche, croustillant riz soufflé.
- LA CANADIENNE** Tarte caramel de sirop d'érable, crémeux vanille, compotée de myrtilles, chantilly à l'érable.

NOS INCONTOURNABLES

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

NOS TARTES

CITRON MERINGUÉE

MULTIFRUIT

POMMES
