

# Automne 2024

# Bourguignon Metz

# Automne 2024

Certains produits peuvent voir leur disponibilité varier selon les matières premières et les saisons

## Ici c'est chocolat

### MARIUS

Sur une dacquoise, un croustillant au praliné amandes et noisettes, une crème caramel, un biscuit au chocolat, une mousse onctueuse au chocolat noir et caramel.

### CASSE-NOISETTE

Sur un fond croustillant streusel et noisettes, un délicieux crémeux lait et noir, un biscuit moelleux au chocolat, une mousse chocolat lait et ses noisettes.

### CRIOLLO

Un pain de Gênes pistache, un croustillant chocolat lait, praliné noisette, une bavaroise à la pistache, une bavaroise chocolat lait.

### SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

### CONCERTO

Sur un biscuit chocolat, un croustillant chocolat, une crème chocolat noir, un biscuit imbibé café et mousse très légère mascarpone.

### ORPHÉO

Sur un fin streusel croustillant au chocolat, une crème légère au chocolat noir, une dacquoise aux amandes, une mousse délicatement parfumée à la vanille Bourbon de "Madagascar".



## Cent pour cent fruits

### PAVLOVA

Une coque en meringue croustillante au cœur tendre, une crème fouettée mascarpone et vanille, garnie d'une compotée de framboises et des framboises fraîches.

### MARÉCHAL FRAMBOISES

Sur un biscuit à l'ancienne, une crème légère à la vanille Bourbon garnie de framboises entières, le tout accompagné d'un savoureux coulis de framboises.

### FUJI

Sur un pain de Gênes aux amandes, un croustillant au Yuzu, une crème très légère aux amandes et une compotée de citron.

### MISS CLARA

Un fond sablé croustillant, une compotée de framboises, une mousse mangue et fruit de la passion, le tout garni de framboises fraîches.

### ROLL CAKE

Un biscuit très moelleux, une chantilly vanille parsemée de fruits rouges, une crème légère à la vanille Bourbon.

Uniquement le samedi

### MARLINE

Un fond sablé breton, une crème à la vanille Bourbon, une dacquoise amande et la finesse d'une mousse fraise Mara des bois.



## Les indémodables

### FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat noir, crème chocolat noir, compotée de griottes, crème très légère au kirsch, le tout garni de tuiles au chocolat noir.

### PARIS-BREST

Une délicieuse pâte à choux croustillante garnie d'une crème praliné, à l'intérieur se cache un praliné maison coulant amandes et noisettes.

### CHIBOUSTE

Sur une pâte sablée, une crème d'amandes parsemée de mirabelles et une légère crème chibouste caramélisée.

### SAINT-HONORÉ

Une crème légère au kirsch sur un fond de pâte feuilletée, pâte à choux et petits choux caramélisés.

### TARTE CITRON MERINGUEE

Un fond sablé, une crème au citron frais, des larmes de meringue.

### CONCORDE

Meringue chocolat, ganache chocolat noir, décoré de doigts de fée chocolat.

Uniquement en fin de semaine



## Délices glacés

### VACHERIN VANILLE-FRAISE

Servir avec des fraises fraîches ou un coulis de fraises.

### CASSOLETTE GLACÉE

Dans une coque en nougatine, un sorbet fraise décoré d'un assortiment de sorbets.

### COCCINELLE

Sur un fin biscuit, parfait vanille parsemé d'amandes caramélisées et sorbet framboises.

### DELICE VOSGIEN

Sur un fin dacquois, un sorbet framboise, un sorbet myrtille, une glace vanille.

## Côté salé

### KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

### CAKE SALÉ TRADITIONNEL

Jambon de la Forêt noire, pistaches, noix et olives vertes.

### CAKE SALÉ VEGAN

Cubes de Feta, compote de poivrons rouges et jaunes cuits, fins morceaux de noisettes et olives noires.

### RÉDUCTIONS SALÉES

### TOURTE LORRAINE

Une pâte feuilletée, de la viande (porc et veau marinés au vin blanc). Le tout cuit avec un flan aux œufs.