

## *Ici c'est chocolat*

### **MARIUS**

Sur un dacquois, 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.

### **ORPHEO**

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".

### **PERLE NOIRE**

Sur un fond de biscuit chocolat, trois délicieuses mousses au chocolat noir, lait et blanc.

### **BELLE HELENE**

Un fond sablé chocolat, un biscuit chocolat. Une crème légère à la poire parsemée de dés de poires Williams et une mousse onctueuse chocolat noir « Caraïbe ».

### **CRIOLO**

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

### **CONCORDE**

Entre deux disques de meringue fondante au chocolat, une délicieuse crème au chocolat décorée de doigts de fées chocolat.

Uniquement en fin de semaine

## *Cent pour cent fruits*

### **PAVLOVA**

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

### **FUJI**

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

### **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".

### **VICTORIA**

Pain de Gênes citron, crème ananas citron vert, morceaux d'ananas frais, mousse citron vert.

### **TARTE A L'ORANGE**

Sur un fond sablé croustillant, un délicieux confit d'orange, un biscuit moelleux et une crème légère à l'orange parsemée aux segments d'oranges.



## *Les indémodables*

### **FORÊT NOIRE**

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

### **PARIS-BREST**

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

### **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.

### **MISS CLARA**

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

### **TARTE CITRON MERINGUEE**

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

### **FLAN A LA VANILLE BOURBON**

Sur un fond de pâte feuilletée, une délicieuse crème à la vanille Bourbon de Madagascar en gousse.

### **SACHER**

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

### **TARTE AU FROMAGE BIBELESKAES**

Elaborée à base de fromage blanc traditionnel alsacien, pour une fraîcheur et une douceur unique !

## *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 de sorbets.

### **DÉLICE VOSGIEN**

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

### **COCCINELLE**

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

### **PLOUGASTEL**

Sur une fine meringue, un sorbet fraise, un parfait vanille légèrement parfumé au kirsch et nougatine broyée.



*Bourguignon  
Metz*