

## *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.

### **COUP DE CŒUR**

Biscuit chocolat lait, crème brûlée à la vanille Bourbon, une délicieuse mousse chocolat lait Tanariva (pure origine) qui abrite un précieux trésor fait de fins morceaux de noix de pécan caramélisés et chocolatés.

### **PERLE NOIRE**

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

### **SACHER**

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir

### **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 croustillante 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".

### **LILI**

Sur un fond croustillant amandes et pistaches, une crème très légère vanille orange, une dacquoise aux agrumes sur laquelle repose une compotée de fraises framboises.

### **MOJITO**

Entre trois biscuits amandes, une compotée de Mojito, une mousse citron vert et menthe, un soupçon de rhum blanc.

### **ABRICOTILLE**

Fond croustillant amandes, mousse vanille, biscuit noisette et compotée d'abricot.

## *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 croustillante garnie d'une crème praliné onctueuse, à l'intérieur sa cache un praliné maison coulant amandes et noisettes

### **SAINT HONORE**

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

### **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.



## *Delices glaces*

### **VACHERIN VANILLE-FRAISE**

Servir avec des fraises fraîches ou un coulis de fraises.

### **CASSEOLETTE 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