

Les indémodables

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.

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

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.

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.



Fruits gourmands

MARLINE

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

MISS CLARA

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

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.

ROLL CAKE

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

Uniquement le samedi

FUJI

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



Show chocolat

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.

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. Sans gluten et gélatine.

SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir

PERLE NOIRE

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

CRIOLO

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

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".

CONCERTO

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

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.

AMANDINE

Sur une dacquoise aux amandes, un délicieux sorbet abricot, un coulis de framboise, un parfait amandes avec un soupçon d'amaretto.

