

Ici c'est 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.

TONKA

Un biscuit moelleux au chocolat, un croustillant praliné tonka, une mousse chocolat noir, décoré d'une nougatine croustillante au grué de cacao.

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.

MEKONG

Sur un biscuit pain de gène au chocolat, une mousse chocolat noir pure origine Vietnam 74%, une crème brulée vanille, de fins morceaux

AURÉA

NOUVEAUTÉ

*Création Angelo MUSA
Meilleur Ouvrier de France*

Sur un biscuit noisette, un croustillant aux noisettes, une crème légère délicatement parfumée à la vanille Bourbon, un praliné amandes et noisettes coulant.



Cent pour cent fruits

MARLINE

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

MISS CLARA

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

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.

EUGÉNIE

Une dacquoise amande sans farine, un sablé croustillant sans gluten, une compotée myrtille. Mousse fromage blanc et compotée de rhubarbe décorée de fruits frais.

LE 65

NOUVEAUTÉ

*Création Angelo MUSA
Meilleur Ouvrier de France*

Sur un fond croustillant, une délicieuse compotée de mirabelles s'associe à une génoise moelleuse, une crème légère à la mirabelle et un subtil soupçon d'eau-de-vie de mirabelle. Un entremets tout en finesse, à découvrir pour sa légèreté et son fondant.



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 un praliné maison coulant amandes et noisettes.

SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

SAINT-HONORÉ

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

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

ROLL CAKE

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

Uniquement le samedi

Délices glacés

VACHERIN VANILLE-FRAISE

Glace vanille sorbet fraise sur un fond de meringue.

CASSOLETTE GLACÉE

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

DÉLICE VOSGIEN

Sur une fine dacquoise, un sorbet framboises, un sorbet myrtilles, une glace vanille.

COCCINELLE

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

Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ

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

CAKE VEGAN

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

RÉDUCTIONS SALÉES

10 sortes à réchauffer

TOURTE LORRAINE

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