

Bourguignon Metz

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.

TONKA

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

CRIOLLO

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

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.

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.



Belle Helene

Cent pour cent fruits

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 amandes et la finesse d'une mousse fraise Mara des bois.

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 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.



Marechal aux framboises



Marline

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.

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

TARTE À L'ORANGE

Une pâte sablée croustillante et une crème légère aux oranges.

CONCORDE

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

Uniquement en fin de semaine



Miss Clara

Automne 2025

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.

COCCINELLE

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



Côte salée

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.