

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 mousses 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.

EUGENIE

Dacquoise amande sans farine, sablé croustillant sans gluten. Mousse fromage blanc. Compotée de Rhubarbe. Décoré de fruits frais.

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

LE FRAISIER

Sur un biscuit moelleux, une crème légère vanille parsemée de fraises fraîches.

Uniquement le samedi

TARTE CITRON MERINGUEE

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



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.

