

Sei 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.

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.

TONKA

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



Cent pour cent fruits

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.

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 Gènes 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.

EUGENIE

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

FRAISIER

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

Uniquement le samedi

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 se cache un praliné maison coulant amandes et noisettes.

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.

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 caramélisés.

TARTE CITRON MERINGUEE

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

TARTE AUX FRAISES



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 d'un assortiment de sorbets.

COCCINELLE

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



AMANDINE

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

Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ

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

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.