

# CARTE INDIVIDUELS

Printemps - été 2024



## ÉBÈNE

Mousse au chocolat noir, crémeux à la vanille, biscuit croustillant au chocolat et glaçage chocolat noir.

Allergènes : 

4,30€

## FRAISIER

Biscuit moelleux, crème légère à la vanille, compotée de rhubarbe, confit de fraise, fraises, chantilly.

Allergènes : 

4,30€

## NUAGE

Biscuit moelleux, compotée de framboise, ganache montée à la noix de coco posé sur un sablé coco /citron vert.

Disponible à partir du 11/05.

Allergènes : 

4,30€

## DOUCEUR DU VERGER

Biscuit pistache, croustillant aux éclats de pistache, crémeux à la pistache, compotée d'abricot, mousse à l'abricot, chantilly à la fleur d'oranger.

Disponible à partir du 04/05.

Allergènes : 

4,30€

## TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes 

Prix selon fruits de saison



## PARIS-BREST

---

Pâte à choux croustillante, crème praliné, cœur coulant au praliné maison.

Allergènes : 

**3,90€**

## TARTELETTE MARRON

---

Pâte sucrée, crème d'amande imbibée légèrement au Rhum, meringue, appareil à la crème de marron.

Allergènes : 

**3.60€**

## TIRAMISU

---

Biscuit amande imbibée de café, croustillant praliné/amande/café, crème onctueuse au mascarpone et marsala (alcool italien).

Allergènes : 

**4€**

## MERVEILLE AUX AGRUMES

---

Boules de meringue aux zestes de citron et d'orange, confit de citron et crème au beurre à la vanille.

Allergènes : 

**3.40€**

## ÉCLAIR AU CHOCOLAT

---

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant.

Allergènes : 

**3.50€**

## CHOUX À LA VANILLE

---

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille.

Allergènes : 

**3.30€**

## TARTE PISTACHE/GRIOTTES

---

Pâte craquante, crème d'amande à la pistache, griottes, crumble aux amandes.

Allergènes 

**3.60€**

## Florival

---

Pâte sucrée, crème d'amande, écorces d'orange, imbibée au Grand-Marnier et recouvert d'un disque de pâte d'amande.

Allergènes : 

**3.50€**

## 1000 FEUILLES VANILLE

---

Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière à la vanille et glaçage.

Allergènes : 

**3.50€**

## MERVEILLE AU CHOCOLAT

---

Boules de meringue au chocolat, ganache, praliné et crème au beurre au chocolat.

Allergènes : 

**3.40€**

## ÉCLAIR À LA VANILLE

---

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille, fondant.

Allergènes : 

**3.50€**

## CASTELNAUDARY

---

Ganache chocolat au lait/praliné, biscuit aux amandes.

Allergènes 

**3.30€**

# UNIQUEMENT LE WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

## 1000 FEUILLES FRAMBOISE

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille, framboises.

Allergènes :    

3.60€

## TARTE CITRON MERINGUÉE

Pâte craquante, confit de citron, crème au citron, meringue italienne.

Allergènes :    

3,90€

## BABA AU RHUM ET AUX ÉPICES

Pâte à baba maison imbibée dans un sirop aux agrumes et aux épices, crème pâtissière à la vanille, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4€

## ÉCLAIR CHANTILLY

Pâte à choux, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :   

3.50€

## SAINT-HONORÉ

Pâte feuilletée caramélisée, pâte à choux, crème pâtissière vanille, caramel, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :

4.30€



## OPÉRA



Biscuit/croustillant au chocolat, crème au beurre infusée au café et ganache au chocolat noir, glaçage au chocolat noir.

Allergènes :      

3,90€

## BABA AU RHUM

Pâte à baba maison imbibée, rhum, chantilly.

Allergènes :   

3,90€



Allergènes : Gluten  · Lait  · Œufs  · Amande  · Noisette  · Soja  · Chocolat  · Beurre de cacao  · Pistache 