

CARTE INDIVIDUELS

Automne/Hiver 2026-2027

ÉBÈNE

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

Allergènes :      

4.70€

NOISETTE

Mousse chocolat au lait/praliné, crémeux à la noisette, praliné, biscuit au chocolat, croustillant praliné aux morceaux de noisette.

Disponible à partir du 17/10.

Allergènes :      

4.70€

VELOURS

Biscuit moelleux, croustillant, caramel mou, compotée de poire et mousse au caramel.

Disponible à partir du 31/10.

Allergènes :      

4.70€

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

Pâte craquante et garniture fruit de saison.

Allergènes :    

PRIX SELON LE FRUITS DE SAISON

CÉVENOL

Sablé, biscuit à la vanille, crémeux aux marrons, chantilly à la vanille, mousse aux marrons.

Disponible à partir du 10/10

Allergènes :    

4.70€

ÉCLAT

Biscuit moelleux à la farine de sarrasin, croustillant praliné au sarrasin soufflé, crémeux au citron, mousse à la vanille.

Disponible à partir du 7/11.

Allergènes :      

4.70€



FRANCIN
PATISSIER CHOCOLATIER GLACIER



PARIS-BREST

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

Allergènes :    

4.30€

TARTELETTE MARRON

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

Allergènes :      

4.20€

MERVEILLE AU CHOCOLAT

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

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 :   

4€

CHOU À LA VANILLE

Pâte à choux, crème pâtissière à la vanille.

Allergènes :   

3.90€

ECLAIR AU CHOCOLAT

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat, fondant.

Allergènes :

4€



ÉCLAIR À LA VANILLE

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

Allergènes :   

4€

TARTE PISTACHE/GRIOTTES

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

Allergènes :     

4.20€

FLORIVAL

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

Allergènes :    

4.20€

TIRAMISU

Biscuit amande imbibé de café, croustillant amande et café, crème onctueuse au mascarpone et marsala.

Allergènes :      

4.40€

1000 FEUILLES VANILLE

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

Allergènes :      

4€

UNIQUEMENT LE WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

1000 FEUILLES FRAMBOISE

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

Allergènes :    

4.20€

TARTE CITRON MERINGUÉE

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

Allergènes :    

4.50€

BABA AU RHUM AUX ÉPICES

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

Allergènes :   

4.40€

ECLAIR CHANTILLY

Pâte à choux, crème chantilly à la vanille.

Allergènes :   

4€

SAINT-HONORÉ

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

Allergènes :   

4.70€

OPÉRA

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

Allergènes :      

4.40€

BABA AU RHUM

Pâte à baba maison imbibée, rhum, chantilly.

Allergènes :   

4.30€

TARTE FAÇON CHEESECAKE

Croustillant spéculoos, confit de fruit de saison, crémeux et chantilly cheesecake.

Allergènes :      

4.70€

Allergènes : Gluten  Lait  Amande  Oeufs  Noisette  Soja  Beurre de cacao  Pistache 