

## Les entremets

**Mantra** ■ (4, 6 ou 8p)

Crème vanille, confit yuzu, biscuit noisette et croustillant praliné.

**Taggada** ● (4, 6 ou 8p)

Mousse vanille, dés et compotée de fraise, crémeux passion, croustillant feuillantine.

**Exotique** ■ (6 ou 8p)

Mousse et dés d'ananas, nuage de coco, confit exotique, croustillant noix de coco.

**Gavotte** ■ (4, 6 ou 8p)

Mousse chocolat noir intense, crème de gavotte, biscuit noisette, croustillant praliné, noisette- gavotte.

**Diplomate aux fruits** ■ (4, 6 ou 8p)

Diplomate vanille, biscuit génoise et fruits frais.

**Tarte fraises ou fruits de saison** ● (4, 6 ou 8p)

Crémeux vanille, fruits frais, pâte sablée.

**Envie de fraise** (*uniquement les week-ends*) (4, 6, 8 ou 10p) ■

Biscuit Moelleux, mousseline vanille, fraises fraîches.

## Les intemporels

**Tarte citron meringuée** ■ (4, 6 ou 8p)

Sablé normand, biscuit au pavot, crémeux citron et meringue suisse.

**Macaron Ispahan** ● (*Sans gluten*) (4, 6 ou 8p)

Crème légère à la rose, morceaux de litchi et framboises fraîches.

**Mille feuille** ■ (4, 6 ou 8p)

Crème pâtissière vanille, feuilletage caramélisé.

**3 chocolats** ■ (4, 6, 8 ou 10p)

Mousse chocolat noir, lait et blanc, biscuit sacher, et croustillant feuillantine.

**Petit prince** ■ (*Sans gluten*) (4, 6 ou 8p)

Biscuit noisette, onctueux chocolat noir, chantilly lait et feuilles croquantes au cacao.

**Tarte framboise- passion** ● (4, 6 ou 8p)

Fond sablé, crème généreuse passion et framboises fraîches.

**Comme une forêt noire** ● (4, 6 ou 8p)

Sablé et génoise chocolat, palet griotte et ses fruits, diplomate au Kirsch et mousse chocolat noir.

**Saint Honoré** (*uniquement les week-ends*) ● (4, 6 ou 8p)

Fond feuilleté, choux caramélisés et crème diplomate Kirsch.

### Prix net :

4p. 24,40€ - 6p. 36,60€- 8p. 48,80€