



## CARTE DES PATISSERIES

### Entremets

A partir de 6 personnes

#### Les fruités

##### Miss framboise

Crème légère à la vanille, biscuit madeleine vanillé imbibé au sirop de framboise, compotée de framboise acidulée, crumble croustillant à la fleur de sel.

3,80€ /Part

##### Sous les tropiques

Mousse fromage blanc et citron vert, biscuit moelleux amande imbibé passion, compotée mangue/passion vanillée et croustillant sablé amande.

3,80€ /Part

#### Le gourmand

##### Caranut

Mousse légère au praliné noisette, crémeux caramel, praliné coulant, biscuit noisette, croustillant praliné feuilletine

3,80€ /Part

#### Le chocolaté

##### Choky

Mousse chocolat noir, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat imbibé vanille, crumble chocolat, croustillant fleur de sel.

3,80€ /Part

### Tartes

Disponible en 6 et 8 personnes

#### Les fruitées

##### Citron meringuée

Pâte sucrée amande vanillée, croustillant praliné feuilletine, crémeux citron/citron vert acidulé, meringue italienne aux zestes de citron.

3,70€ /Part

##### Façon tatin

Pâte sucrée amande vanillée, croustillant praliné feuilletine, pommes caramélisées vanille et crème vanille.

3,70€ /Part

#### La gourmande

##### La cacahuète

Pâte sucrée amande vanillée, croustillant pralinée feuilletine, ganache montée cacahuète, crémeux chocolat au lait, caramel tendre vanillé et morceaux de cacahuètes.

3,70€ /Part

#### La chocolatée

##### Intensément choco

Pâte sucrée amande chocolat, ganache au chocolat noir, ganache montée chocolat lait et crumble cacao

3,70€ /Part