



La carte des desserts

Les gâteaux

Fraisier (mousseline et fraises fraîches)

Framboisier (mousseline et framboises fraîches)

Trois chocolats (chocolat blanc, noir et lait)

Forêt noire

Opéra Chocolat/café

Paris Brest

Mille-feuille

Tarte aux fruits de saison

Charlotte poire chocolat

Charlotte Pistache Chocolat

Charlotte Fruits rouges

Mousse pistache (biscuit amande et mousse pistache et éclats de pistaches)

Mousse Caramel (mousse caramel et éclat nougatine)

Mousse Fraise ou Framboise passion (mousse passion et framboise)

Supplice (Biscuit génoise, Mousse chocolat blanc, Mousse Framboise)

Dame Blanche (Biscuit génoise, Chantilly, Framboise entière et copeaux de chocolat blanc)

Saina (Mousse chocolat noir, cœur de crème brûlée à la vanille, biscuit brownie)

Courchevel (génoise Grand Marnier chantilly framboise crêpe au Grand Marnier)

Chocolat blanc noix de coco (chocolat blanc et crémeux noix de coco)

Carré magique (mousse chocolat lait et noir avec pomme caramélisée au miel)

Exotique (manque passion biscuit coco)

Royal (mousse chocolat et feuilletine)

Brochettes de fruits frais de saison

Suppl. 4,00€ / Pers.

Les pièces montées

Pièce Montée (4 choux/pers.) à la place du gâteau

Suppl. 6,00€ / Pers.

Pièce Montée (4 choux/pers.) en plus du gâteau

Suppl. 8,00€ / Pers.

Pièce montée de macarons variés (4 pièces/pers)

Suppl. 5,00€ / Pers.

Les entremets individuels

***La chocosphère** (Sphère au chocolat composée de mousse au chocolat noir-fleur de sel, décor chocolat et sauce coulante chocolat noir, épices, cœur croustillant spéculoos-amande-tournesol sur biscuit au cacao.)*

***Tourbillon au fruits rouges** (Génoise blanche imbibée, surmontée d'un crème bavarois fruit rouge et décorée d'une crème chantilly et miettes de spéculoos.)*

***Tourbillon poire-caramel** (Génoise blanche imbibée, crème charlotte poire et décorée d'une crème chantilly-caramel et coulis caramel)*

***Précieux chocolat-caramel** (Une base de feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un cœur de caramel au beurre salé.)*

***Rubi Chic** (Entremets composé d'un cœur fruits rouges recouvert d'une mousse fromage blanc nappée d'un coulis fruit rouge. Le tout est déposé sur un biscuit financier rose.)*

***Ecrin chocolat-noisette** (Composé d'un sablé noisette, d'un crémeux caramel avec des noisettes, d'une mousse chocolat-noisette. Décor avec un glaçage chocolat amande, un velours chocolat lait et un carré chocolat noir.)*

***Dessert glacé au nougat de Montélimar** (Dessert glacé à la crème de nougat décoré d'éclats de nougat, de pistaches torréfiées hachées et de noisettes hachées caramélisées.)*

***Vacherin sorbet fraise et ses noisettes caramélisées** (Sorbet fraise intense et glace vanille onctueuse sur un pied de noisettes caramélisées. Décor de volutes de chantilly.)*

***Le KUBE** (Mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes, fine meringue au chocolat, glaçage au chocolat et amande caramélisée.)*

***Impérial Chocolat Mandarine** (Mousse au chocolat. Cœur perlé mandarine. Décor velours chocolat, glaçage cacao, cheveux d'ange mandarine.)*