

Pâtisseries Pastries

NOTRE SPÉCIALITÉ *OUR SIGNATURE PASTRY***Mont-Blanc**

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons

Meringue, light whipped cream, chestnut cream vermicelli

7,00€

**Millefeuille**

Pâte feuilletée caramélisée, crème légère à la vanille

Layers of caramelized puff pastry, light vanilla cream

7,50€

**Paris-Brest**

Pâte à chou, ganache montée praliné noisette, croustillant noisette, noisettes caramélisées, pâte de noisette

Chou pastry, parline mousseline cream, hazelnut crunchy, caramelised hazelnuts, hazelnut paste

7,30€

**Éclair chocolat**

Pâte à chou, crémeux au chocolat noir, glaçage au chocolat noir

Chou pastry, dark chocolate cream filling, dark chocolate icing

5,60€

**Rocher Praliné**

Mousse noisette praliné, praliné noisette coulant, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly au chocolat au lait, barette chocolat noir et noisette dorées, noisettes entières et hâchées dorées

Hazelnut praline mousse, flowing hazelnut praline, praline crunch, almond-hazelnut dacquoise, milk chocolate whipped cream, dark chocolate and golden hazelnut bar, whole and chopped golden hazelnuts

7,10€

**Tarte citron**

Sablé breton sans gluten, crème onctueuse au citron, mousse et gelée citron

Gluten-free shortbread, smooth lemon cream, lemon mousse, lemon jelly

6,70€

**Mont-Blanc rose-framboise-litchi**

Meringue, Chantilly légère, vermicelles de crème de marrons rose-framboise, gelée framboise-litchi-rose, granulats de framboises

Meringue, light whipped cream, rose-raspberry chestnut cream vermicelli, raspberry-litchi-pink jelly, raspberry granulates

7,50€

**Passion-ananas**

Biscuit moelleux citron vert, compotée ananas passion, mousse coco-ananas-citron vert, croustillant coco, ganache vanille, coco râpée

Soft lime cookie, pineapple-passion compote, pineapple-lime-coconut mousse, coconut crunch, vanilla ganache, shredded coconut

7,50€

**Pavlova framboise**

Meringue, Chantilly mascarpone, gelée framboise-miel, coco râpée, framboises fraîches

Meringue, mascarpone whipped cream, raspberry-honey jelly, grated coconut, fresh raspberries

7,30€

**Eclair Tonic**

Pâte à chou, crémeux orange-carotte-gingembre, glaçage carotte

Chou pastry, creamy orange-carrot-ginger, carrot icing

5,70€

**Fraisier**

Meringue, mousse coco-ananas-citron, compotée ananas-passion, Chantilly coco-citron, ganache vanille

Hazelnut biscuit, vanilla ganache, fresh strawberries

7,60€

**Nuage Rhubarbe**

Pâte sucrée, crème d'amande et rhubarbe pochée, mousse au yaourt, insert confit de rhubarbe, rhubarbe fraîche pochée

Sweet pastry, almond cream and poached rhubarb, yogurt mousse, rhubarb confit insert, poached fresh rhubarb

6,80€