

LES ARTIZANS

9 €
sur place

6 €
à emporter

La carte des desserts

Créations du chef pâtissier

Mathieu Mandard, Champion de France des desserts

Tonkanita

Biscuit noisette, croustillant praliné noisette, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat au lait et fèves de Tonka.

Tarte au citron

Pâte sucrée amande, biscuit citron imbibé au jus de Kalamansi, crème et nuage de citron jaune.

Baba au rhum

Pâte à baba imbibée de sirop de rhum, crème pâtissière au rhum, chantilly vanillée et sucre muscovado.

Eclair Fraise/Rhubarbe/Thym citron

Pâte à chou, confit de rhubarbe et fraise, crème infusée au thym citron.

• Possibilité traces de fruits à coques, arachide, oeufs.

La suite par ici 

Prix nets service compris 15 % / CB nous n'acceptons pas les chèques.

Cheesecake Grenade/Hibiscus

Croustillant spéculoos, cheesecake glacé à l'Hibiscus et confit de grenade et Hibiscus.

Chouquette fraise

Chouquette moelleuse, confit et brunoise de fraise, crème onctueuse à la vanille de Madagascar et fleur d'oranger.

Less is more

Biscuit roulé cacao, dacquoise et croustillant praliné, coco torréfiée, crémeux vanille de Madagascar et mousse chocolat noir grand cru Nicolas Berger.

Pavlova citron de Menton et noisette

Demi sphère de meringue, concentré de citron de Menton, praliné noisette et crème légère à la noisette torréfiée.

Fraisier, pistache (supplément 1,00€)

Biscuit pistache, brunoise de fraise, praliné pistache et crème onctueuse à la vanille de Madagascar.

à emporter

Le sur mesure

Gâteaux d'anniversaire et entremets sur commande, coffrets de macarons et pyramides de macarons, fours secs, confiseries, guimauves et cakes, pièces montées mariage, plateau de petits fours, wedding cake, gâteaux à étage.

Renseignements et réservations sur notre site www.lesartizans.com
