

Les Artisans

LES PÂTISSERIES

**Créations du chef pâtissier Mathieu Mandard
Champion de France des desserts**

Desserts au choix en vitrine :

Sur Place : 10,50€ - A emporter : 6,50€

Tonkanita

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

Baba au rhum

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

Tarte au citron

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

Eclair au chocolat (1€ supplémentaire)

Pâte à chou chocolat, crumble cacao, crémeux chocolat au lait 48% de xoco, praliné noisette du Piémont et éclats de fèves de cacao.

Fraisier (1€ supplémentaire)

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

Tartelette aux fraises (1€ supplémentaire)

Pâte sucrée amande, crème onctueuse à la vanille, confit de fraise et fraises fraîches "Française"

Cheesecake Framboise/Hibiscus (1€ supplémentaire)

Croustillant sarrasin soufflé noisette, cheesecake nature, biscuit joconde amande et confit de framboise/Hibiscus

Tarte Rhubarbella (1€ supplémentaire)

Pâte sucrée amande, crème à la rose, confit de grenade et rhubarbe poivrée