

Les Artisans

LES PÂTISSERIES

Créations du chef pâtissier Mathieu Mandard
Champion de France des desserts

Tonkanita 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

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

Baba au rhum 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

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

Tarte au citron 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

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

Paris-Brest 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Pâte à chou, crème onctueuse à la noisette du Piémont, praliné noisette à l'ancienne et croustillant praliné feuilletine.

Eclair verveine, framboise 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Pâte à chou, crème onctueuse à la verveine, pesto de verveine, confit de framboise et framboises fraîches.

Tartelette à la framboise 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Pâte sucrée amande, crème onctueuse à la vanille, confit de framboise et framboises fraîches.

Cheesecake Framboise/Hibiscus 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

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

Tarte Mirabella 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Pâte sucrée amande, crème onctueuse à la cannelle, confit de Mirabelle et Mirabelle de saison.