

# LES ARTIZANS

## 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.

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

Pâte sucrée cacao, concentré de café, mousse mascarpone, croustillant praliné café et demi-sphère praliné café.

**Lovecake** 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Croustillant granola et riz soufflé, cheesecake nature, confit framboise, litchi et jasmin, coeur de litchi infusé au jasmin

**Religieuse caramel beurre salé** 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Pâte à chou, crème onctueuse caramel beurre salé, mousse légère caramel et glaçage caramel.

**Less is Coco** 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Biscuit roulé cacao, dacquoise coco, croustillant praliné coco torréfiée, crémeux chocolat noir, dôme de noix de coco.

**Caramélon** 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Brownies chocolat et noix de pécan, crémeux caramel, mousse onctueuse à la vanille de Madagascar

**Mont-Blanc** 11,50€ sur place - 6,80€ à emporter

Demi sphère meringue, chantilly vanillée, insert marron/rhum et crème légère aux marrons