

TOURTE ET GÂTEAU “ FAIT MAISON ”

VACHERIN GLACÉ

Meringues, crème Chantilly et deux parfums de glace au choix
(Vanille, fraise, chocolat, café, caramel beurre salé, citron vert, poire, framboise, cassis)

OPÉRA

Biscuit Joconde (amande-noisette), crème au beurre parfumée café et chocolat

MOGADOR “ TOUT CHOCOLAT ”

Génoise au chocolat et mousse légère au chocolat-praliné

FORÊT NOIRE (AVEC OU SANS KIRSCH)

Génoise au chocolat, crème Chantilly et cerises confites

ENTREMET FRUITS ROUGES

Génoise, crème mousseline, émincé de fruits rouges de saison

TARTE À LA CRÈME DE CITRON MERINGUÉE

Pâte sablée à la cannelle, crème de citron et meringue à l'italienne

Gâteau pâtissier pour un minimum de 4 personnes, réservation 48h à l'avance requise

Toutes nos tourtes et gâteaux peuvent être réalisés sans lactose (crème de soja)

La portion 15- (hors menu)