

Carte

Entremet EXOTIQUE (sans glutn) 5,90€

Sablé aux graines - farine de riz complet bio, crème légère à la vanille, insert et glaçage mangue-passion.

Entremet CITRON-PECAN 5,90€

Biscuit croustillant aux flackes d'épeautre snackés, praliné pécan, mousse légère citron, gelée bergamote, confits de citrons jaunes et verts.

Tarte CITRON NOISETTE 5,90€

Tarte au citron revisitée avec du praliné noisette, digeste et gourmande. Crémeux citron, praliné noisette, meringue 0%.

Tarte CROUSTI LAIT NOISETTE 5,90€

Pâte sucrée fibrée, crémeux et croustillant noisette, ganache chocolat lait sans sucre, praliné noisette.

Tarte TARTE PISTACHE ORANGER 5,90€

Pâte sucrée fibrée, crémeux pistache, ganache montée fleur d'oranger, coeur coulant pistache.

Entremet façon "SNICKERS" 5,90€ (sans gluten)

Biscuit cru & crousti amande-cacahuète-chocolat, mousse légère chocolat au lait, caramel maison à la cacahuète.

Tarte VANILLE- PECAN 5,90€

Pâte sucrée fibrée, croustillant pécan, praliné pécan, crème légère vanille.

Entremet CHESSE CAKE MYRTILLES 5,90€

Pâte sucrée spéculos et graines de pavot, crémeux citron, insert myrtilles, mousse cheese, myrtilles fraîches.

Tarte ROSE & FRAMBOISE 5,90€

Pâte sucrée amande, praliné sésame noir, coulis de framboise, ganache montée thé vert à la rose.

FRAISIER 6,00€

Biscuit moelleux pain de gene, coulis de fraises, crème légère à la vanille, fraises fraîches direct producteur (Roquevaire).

Tarte TOUT CHOCO NOIR 5,90€

Pâte sucrée fibrée au cacao, praliné chocolat noir (65%) et sarrasin grillé, crémeux tout chocolat noir, ganache montée chocolat.

TIRAMISU 5,90€

Pâte sucrée fibrée, crémeux au café marseillais "Luciani", mousse mascarpone, grué de cacao.