

Gâteaux – automne & hiver

Chocolats

- Chopin** Crème légère au chocolat noir, croquant praliné sur un biscuit macaron.
- Arpège** Cœur tendre de caramel au beurre salé, chocolat au lait et biscuit noisette.
- Gounod** Crème légère aux éclats de marrons glacés sur un biscuit chocolat. Sans gluten.
- Terre** Biscuit croquant et crémeux à la noix de Pecan et nuage chocolat noir.
Sans gluten, lactose, sucre. Taille unique 6 personnes 55€.

Fruits

- Citron Pop** Suprême vanille, crème citron vert et fraises de bois sur un biscuit moelleux aux amandes.
- Rubis Pop** Crème légère nougat miel, compotée de fruits rouges sur un biscuits aux fruits secs. Sans gluten.
- Verdi** Crème et compotée de fruits exotiques sur un biscuit noix de coco.

Tartes

- Agrume** Biscuit sablé, crème d'amandes pistaches, segments d'oranges et de pamplemousses.
- Marron** Biscuit sablé, crème d'amandes, chantilly vanillée et vermicelles de marrons.
- Tutti Frutti** Biscuit sablé, crème d'amandes et fruits frais.
- Citron** Biscuit sablé, crème citron, caramélisée ou meringuée.
- Pomme** Biscuit sablé, crème d'amandes, pommes cuites et croustillant amande noisette.
- Abricot** Biscuit sablé, crème d'amandes, abricots cuits.

Nos gâteaux traditionnels

Tropézienne, Millefeuilles, Baba au rhum, Saint-Honoré, Paris-Nice...