



## LES DESSERTS

### de notre ARTISAN PATISSIER TOULOUSAIN

Suivant commande du jour

#### TARTE DE SAISON OU DESSERT EPHEMERE

Tarte ou dessert patissier suivant proposition de notre patissier.

Envie de découvrir et déguster ce gateau mystère ? Nous demander la composition !

Allergènes : nous demander

**5,60 €**

#### TARTELETTE CITRON MERINGUEE

Sur un fond de pâte sucrée, un crémeux aux 2 citrons monté d'une meringue italienne

Allergènes : gluten, lactose, œuf, fruits à coque

**5,60 €**

#### MILLE FEUILLE VANILLE CACAHUETE

Entre deux pâtes feuilletées, un crémeux vanille sur un praliné cacahuète & une ganache montée vanille

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, œuf

**5,60 €**

#### ROYAL CHOCOLAT

Une mousse légère au chocolat INAYA sur un biscuit amande & croustillant praliné, une noisette posée sur un velour de chocolat

Allergènes : fruits à coque, gluten, lactose, œuf

**5,60 €**

#### TARTE TATIN POMMES CARMELISEES

Sur un biscuit moelleux et crumble sarrasin, des pommes caramélisées, une ganache sarrasin et un caramel filant

Allergènes : gluten, lactose, œuf, gélatine de poisson

**5,60 €**

#### MACARONS VIOLETTE DE TOULOUSE x3

Ganache chocolat blanc au sirop de violette au cœur du macaron

Allergènes : fruits à coque, lactose, œuf

**5,60 €**

#### MACARONS CAMEL BEURRE SALE x3

Ganache caramel beurre salé au cœur du macaron

Allergènes : fruits à coque, lactose, œuf

**5,60 €**



#### GLACES ARTISANALES "LA BELLE AUDE" ~ pot de 125 ml

Crèmes glacées & Sorbets (différents parfums)

**3,90 €**

#### LE CAFÉ PLAISIR OU THÉ PLAISIR

Un expresso OU un thé accompagné de 2 mini patisseries (macaron & royal chocolat)

**6,00 €**

#### UNE ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

Les trois laits : vache, brebis et chèvre

**6,00 €**