

NOS DESSERTS - 4,80 € sur place ou 4,60 € à emporter

Assiette de dégustation : 3 demi-parts de gâteaux au choix - 9,00 € (uniquement sur place)

LE BANOFEE

Fines lamelles de banane sur de la confiture de lait, surmontées de crème fouettée. Un grand classique !

LES CRUMBLES

Pomme, cannelle et chocolat OU Fruits rouges

LE CROUSTIFRAMBOISE

Une ganache de chocolat noir truffée de bâtonnet d'amande sur un lit de framboises

LE CROUSTILLANT NOIR

Pâte sablée au chocolat, cœur de caramel toffee surmonté d'une ganache de chocolat

LA KEY LEMON PIE

L'unique recette de tarte au citron meringuée de Floride ! Subtile et inégalable !

LE TOUCHOCO (SANS GLUTEN)

Le sublime moelleux au chocolat.

LE TARTE D'ÉTÉ

Une ganache de chocolat blanc truffée de framboises.

LE CHOCOLAT INFERNAL

Fondant très corsé en chocolat servi tiède ! Diabolique !

LE CARROT CAKE

La recette originale du gâteau à la carotte et à la cannelle.

LA FRAMBOISE-PISTACHE

L'alliance de la pistache et des framboises. Sublime et délicat !

LE PARADIS BLANC

Une de nos spécialités ! Ganache de chocolat blanc aux pralins surmontée de crème fouettée à la vanille

LA TARTE AU CARMEL

Un caramel toffee fondant ... Gourmande à souhait !

LE CHEESECAKE

Recette au fromage frais, réalisé à différents parfums, selon l'inspiration et la saison

LA PAVLOVA

Le dessert Australien composé d'une meringue moelleuse sublimée d'une crème fouettée à la vanille et de fruits

LE PEANUT CARMEL

Un lit de caramel truffé de cacahuètes, une ganache de chocolat noir surmontée d'une crème fouettée au caramel beurre salé

LA PECAN PIE

La véritable tarte aux noix de pécan et au sirop d'érable canadien

L'AUTRE PARADIS

Une ganache de chocolat noir aux éclats de noisette, surmontée d'une mousse au chocolat et noisettes

LES COOKIES - 3,70 €