

NOS DESSERTS - 4,70 € sur place ou 4,50 € 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

Les Crumbles : Pomme, cannelle et chocolat / 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.

La 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 carote 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 fou

La Tarte au Caramel : 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 v

Le Divin : Meringue moelleuse surmontée d'une crème fouettée au chocolat et de fruits

La Pécan 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 chocola