

NOS DESSERTS FRUITS



*Tarte myrtille revisitée par
le chef Tybalt*

Parts individuelles **6€**

6 personnes **36€**

10 personnes **60€**

Tarte feuilletée aux pommes

Part individuelle **2€50**

6 personnes 20€

10 personnes 35 €



Tarte tatin

Part Individuelle. **3€**

6 personnes 25 €

10 personnes 40 €

Tarte tatin pour pause café

Part individuelle **3€**



NOS DESSERTS " SPÉCIALITÉS DU CHEF "



Tarte citron Génépi meringuée

Part individuelle 5€50

6 personnes 30 €

10 personnes 50 €



Tarte Mont-Blanc

Part individuel^{ps} 6€50

6 personnes 36€

10 personnes 60€



Éclairs croustillants

(Savour chocolat ou caramel ou vanille ou café)

Part individuelle : 4€50



Entremets Étoile des neiges

(framboise-myrtille-vanille et crème-des-foies)

Part individuel 5€50

6 personnes 30 €

10 personnes 50 €

• NOS DESSERTS TROMPE-L'OEIL



Trompe-l'œil champignon
(vanille framboise fraise et chocolat blanc)

Pièce individuelle 8€

Trompe-l'œil Bolet
(myrtille noisettes crème de marrons praliné chocolat blanc et noir)

Pièce individuelle 8€



NOS DESSERTS " SPÉCIALITÉS DU CHEF"



Le cygne

(Entremet à la pêche et vanille, crème d'amande, sablé, décors chocolat)

Part individuelle **5€**

Le pavl'olaf

(Meringue, confit de fruits rouges, gâteau de Savoie, crémeux fruits rouges, chantilly vanille, décors chocolat)

Part individuelle **4€50**

