



Carte

Desserts 2026



A chacun son dessert

Les tartes - 3€/pers

Amandine

Framboise, chocolat blanc

Fines au pommes & citron

Fraise vanille

Clafoutis nectarines

Flan pistache

Tout chocolat

Chocolat noisettes

Mangue ananas & yuzu

Chocolat banane & noix de pécan

Citron meringué

Caramel & fruits secs

Beurre salé & cacahuète

Pâte à tartiner & marron confit

Les entremets - 4,5€/part

Framboisier chocolat blanc sur génoise

Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)

Craquant chocolat caramel beurre salé

Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)

Millefeuille deux chocolat

Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue, son tare au yuzu & mousse thé vert)

Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)

Demie sphère, poire vanille, miroir mangue

Dessert à l'assiette – 7€/pers

- * Tartelette tulipe, flan pistache, mousse chocolat blanc vanille, crémeux pêche
- * Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie fourré à la mangue, crémeux yuzu
- * Tartelette citron bergamote meringuée de son écorce, coulis clémentine
- * Finger tout chocolat, biscuit craquant, crémeux gianduja et noisettes grillées
- * Dôme abricot verveine, son carpaccio, coulis thym citron, tuile de miel
- * Millefeuille de pomme, poire & butternut au miel de montagnes, sorbet badiane, crémeux fromage blanc & croustille de pain d'épices

Mignardises sucrées – 1,6€/pièce

Financier pistache

Tiramisu framboise & spéculoos

Tartelette citron meringuée

Mini moelleux chocolat, coeur beurre salé

Moelleux noix de pécan

Compotée de pomme & crumble

Trio de fruits exotiques en tartare

Mini tarte aux noix

Croquant 2 chocolats

Tartelette chocolat framboise

Mini tarte amandine aux myrtille

Mini gâteau roulé mangue & passion

Mini tarte au flan vanille

Sablé pomme tatin