



Carte

Desserts 2026



A chacun son dessert

Les tartes - 3€/pers

Amandine	Framboisier chocolat blanc sur génoise
Framboise, chocolat blanc	Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)
Fines au pommes & citron	Craquant chocolat caramel beurre salé
Fraise vanille	Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)
Clafoutis nectarines	Millefeuille deux chocolat
Flan pistache	Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue, son tare au yuzu & mousse thé vert)
Tout chocolat	Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)
Chocolat noisettes	Demie sphère, poire vanille, miroir mangue
Mangue ananas & yuzu	
Chocolat banane & noix de pécan	
Citron meringué	
Caramel & fruits secs	
Beurre salé & cacahuète	
Pâte à tartiner & marron confit	

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, cœur 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 myrtilles

Mini gâteau roulé mangue & passion

Mini tarte au flan vanille

Sablé pomme tatin

