

Les tartes	Prix par personne	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Carcac chocolat au lait 40%</b> <i>-fonds sablé amande</i> <i>-ganache chocolat au lait 40%</i>	5,40 CHF	X	X	X
<b>Carcac chocolat-framboise</b> <i>-fonds sablé amande</i> <i>-ganache chocolat-framboise</i> <i>-couli framboise</i>	5,40 CHF	X	X	X
<b>Citron</b> <i>-fonds sablé amande</i> <i>-crème citron</i>	5,40 CHF	X	X	X
<b>Napoléon</b> <i>-fonds sablé amande</i> <i>-marmelade abricot maison</i> <i>-frangipane amande</i> <i>-poires au sirop</i>	5,40 CHF	X	X	X
Les textures légères	Prix par personne	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Mangue-Yuzu</b> <i>-mousse Mangue</i> <i>-crémeux yuzu-citron vert</i> <i>-sablé breton</i>	7,00 CHF	X	X	
<b>Passion-framboises</b> <i>-mousse Passion</i> <i>-cœur crémeux framboise</i> <i>-framboises</i> <i>-sablé coco citron vert</i>	7,00 CHF	X	X	X
<b>3 chocolat</b> <i>-bavaroise chocolat noir 64 %</i> <i>-bavaroise chocolat au lait 40%</i> <i>-bavaroise chocolat blanc 36%</i> <i>-génoise cacao et sirop cacao</i>	7,00 CHF		X	
<b>Chocolat-framboise</b> <i>-bavaroise chocolat noir 70%</i> <i>-crémeux et couli framboise</i> <i>-pailleté croustillant</i>	7,00 CHF	X	X	X

Les classiques	Prix par personne	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Mille-feuilles framboise</b> -feuilletage caramélisé -confiture framboise maison -crème chantilly vanille de madagascar -framboises entières -surface caramélisée avec du sucre glace	7,00 CHF	X	X	
<b>Mille-feuilles classique</b> -feuilletage caramélisé -confiture framboise maison -crème diplomate -surface glacée avec du fondant blanc	7,00 CHF	X	X	
<b>Forêt-Noir avec alcool</b> -sablé cacao -crémeux chocolat noir 70% -génoise cacao imbibée de kirsch -crème chantilly -griottines macérées au kirsch -copeaux de chocolat.	7,00 CHF		X	
<b>Forêt-Noir sans alcool</b> -sablé cacao-crémeux chocolat noir 70% -génoise cacao imbibée de sirop -crème chantilly -copeaux de chocolat.	7,00 CHF		X	
<b>Truffé</b> -génoise cacao imbibée de sirop cacao -pailleté croustillant -ganache montée chocolat noir 65%.	7,00 CHF	X	X	X
<b>St-honoré avec ou sans alcool</b> -feuilletage caramélisé -choux caramélisés garnis d'une crème diplomate (évt.rhum brun)	7,00 CHF	X	X	

Les saisonniers	Prix	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Macaron framboises-crèmeux citron vert</b> -macarons parisiens -confiture framboise maison -framboises entières -crèmeux mascarpone citron vert.	7,00 CHF		X	X
<b>Fraisier</b> -sablé breton -bavaroise vanille de madagascar -brunoise de fraise du pays -génoise blanche	7,00 CHF	X	X	
<b>Fraise-vanille</b> -sablé breton -bavaroise vanille de madagascar -couli et mousse fraise Mara des bois -génoise blanche	7,00 CHF	X	X	
<b>Tarte Tattin</b> -sablé breton -dès de pommes caramélisées -crèmeux vanille de madagascar.	7,00 CHF	X	X	

Les glacés	Prix	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Vacherin glacés</b> Parfum des glaces et/ou sorbets disponibles en magasins.	7,50 CHF		X	
<b>Entremet glacé</b> Parfum des sorbets disponibles en magasins.	7,50 CHF			

Les spéciaux	Prix par personne	Gluten	Lactose	fruits à coques
<b>Number cake mille-feuille framboise</b> -feuilletage caramélisé -confiture framboise maison -crème chantilly vanille de madagascar -framboises entières	8,00 CHF	X	X	
<b>Number cake citron meringué</b> -sablé aux amandes -crème citron montée -meringue flambée	8,00 CHF	X	X	X
<b>Croque en bouche</b> -Choux garnis de crème vanille allégée à la crème fouettée -Nougatine	8,00 CHF	X	X	X