

Les Pâtisseries Maison
5,40€/pers, 10 personnes minimum par patisseries

- **Brownie chocolat et noix de pécan**
- **Tarte aux poires Bourdaloue**
 - **Tatin pomme/banane**
 - **Tarte aux fruits de saison**
 - **Flan pâtissier vanille**
 - **Flan coco/caramel**
- **Moelleux aux pommes/hibiscus**
- **Crumble aux fruits rouges**
 - **Cake aux fruits secs**
- **Quatre-quarts au citron/pavots**
 - **Clafoutis aux pruneaux**

Les desserts maison à l'assiette
(en options sur nos menus ou bien à la carte. 7,80€/pers, 12 personnes minimum)

- **Finger pistache/framboise, mousse cassis et agaves, julienne de pommes au yuzu, éclat de chocolat.**
- **Dôme citron, biscuit pâte de sésames noir, crémeux vanille/tonka, éclats de meringues et pousses de mizuna.**
- **Carré chocolaté et écorces d'orange confites, ganache montée chocolat/caramel, gel aux agrumes, éclats de crumble cacahuète.**
- **Financier rhubarbe pochées hibiscus, crémeux fruits rouges et crème mascarpone au sureaux, fruits frais et micro pousses.**
- **Mousse café, biscuit Joconde, coulis de café, crème légère cappuccino, éclats de chocolat mini pousses de mélisses (présenter en verrines)**

