

Le desserts Maison

6,40€/pers, 12 personnes minimum par entremets

⚠ Tous nos desserts contiennent des fruits à coque ⚠

Le vieux Manoir : Biscuit progrès, crémeux mascarpone café, insert croustillant amande et chocolat noir, mousse façon cappuccino, poudre de cacao amer et dorure.

Le Milo 'sime : Biscuit succès cannelle, crémeux aux fruits rouges et zeste de cumbawa, insert pomme acidulée, mousse myrtille/sirop d'agave, éclats de choucho et fruits de saison.

Le Boujou t'ché té : Biscuit moelleux noisettes éclats de caramels, mousse vanille note de cannelle, insert pomme, poire au Calvados, crémeux pomme verte, déco de fruits frais.

Parfum des îles : Dacquoise coco, mousse ananas et rhum ambré, insert gelée ananas et pointe de poivre, mousse coco/citron vert, glaçage miroir fleuris.

La Rouge mentholée : Biscuit Joconde, mousse fraise/menthe poivrée, gelée de fraises et menthe fraîche, ganache montées menthe, glaçage rouge (en hiver, variante avec groseille)

Cho 'cacao : Biscuit brownie/noix de pécan, mousse chocolat noir corsé, insert croustillant Chocolat amandes/noisettes, mousse chocolat au lait/caramel, sésames torréfiés .

L'écorce brune : Biscuit chocolat/écorce d'orange, mousse chocolat noir et thé orange Jaipur, gelée d'orange, confit et éclats de praliné, glaçage orange.

L'ultraviolette : Financier cassis, crémeux violette, compotée pomme / cassis, croustillant pistache, mousse cassis, nappage violet.

Nous nous efforçons de réaliser des recettes les plus saines et équilibré au niveau nutritionnel (gluten, allergènes, intolérance...) notamment avec le moins de sucres possibles, en utilisant des substituts avec des indices de glycémie faible.

⚠ ⚠ ⚠ Nos desserts contiennent des traces de fruits à coques ⚠ ⚠ ⚠

