



## CARTE DES DESSERTS – 4€

### Entremets

- Caramélia (moelleux façon brownie, caramel aux fins cristaux de sel, noix, mousse onctueuse caramel au beurre salé) 1346
- Cherboug-Nantes (biscuit nantais, bavaroise praliné, pommes caramélisées au calvados) 1356
- Chocophile (biscuit amande, praliné feuilletine, mousse chocolat) 1346
- Fraisier – Framboisier (biscuit amande, mousseline légère vanille, fraises ou framboises de saison de St Julien de Concelles) 1356
- Macaron des îles (coques de macaron, crème légère fruit de la passion, crémeux noix de coco, fruits exotiques) 356
- Paris-Brest (choux craquelin, mousseline praliné, disque de praliné) 1356
- Passion-Mangue meringué (mousse passion, crémeux mangue, mangue fraîche, meringue) 1356
- Rouge pistache (biscuit framboise, praliné feuilletine, bavaroise pistache, framboises) 1356
- Rubis (biscuit amande, crème légère vanille, insert framboise, praliné feuilletine) 1356
- Duo acidulé (sablé breton, mousse et crémeux citron jaune, crémeux chocolat blanc et zestes de citron vert) 16
- L'origine nantaise (biscuit nantais, crémeux Petit-Beurre, mousse chocolat au lait et son macaron Petit-Beurre) 13456

## Tartes

- La Fraise – Framboise (pâte sucrée amande, mousseline vanille, fraises ou framboises de saison de St Julien de Concelles)<sup>1356</sup>
- Citron meringuée (pâte sucrée amande, crème citron, meringue italienne)<sup>136</sup>
- Normandie (pâte sucrée amande, pommes normandes, chiboust au Calvados)<sup>1356</sup>
- Roses Tatin (Feuilletage, roses de pommes caramélisées, mousse caramel au beurre salé)<sup>15</sup>
- Fruiti Fruité (sablé breton, crème légère vanille, fruits de saison)<sup>156</sup>
- Carachoc (pâte sucrée amande, mousse chocolat, crémeux caramel au beurre salé)<sup>13456</sup>

## Gâteau à la carte

- Biscuit : nantais, dacquoise amande, dacquoise noisette, joconde amande, sacher chocolat
- Garniture : mousse chocolat, bavarois vanille, pistache, café, praliné, caramel, mousse framboise, fruits de la passion, cubes de fruits
- Insert : crémeux chocolat, vanille, pistache, café, praliné, caramel, framboise, fruit de la passion, praliné croustillant
- Glaçage : brillant transparent, miroir chocolat, miroir coloré

## 3 Mignardises

- Tartelette fruits / caramel ganache chocolat / citron meringuée <sup>13456</sup>
- Eclair café, chocolat <sup>13456</sup>
- Choux à la vanille, pistache, grand-marnier, caramel au beurre salé, chocolat, praliné <sup>13456</sup>
- Sablé framboise, entremets citron praliné <sup>13456</sup>
- Opéra <sup>13456</sup>
- Paris-Brest <sup>13456</sup>
- Financier <sup>13456</sup>

- Macaron **13456**

Supplément 1€ pour une mignardise supplémentaire

Pièce montée **156** (minimum 20 personnes, forme conique) 3 choux par personne

0.30€ supplémentaire par chou, si montage de la pièce montée en forme originale

- Chocolat
- Pistache
- Praliné
- Caramel au beurre salé
- Vanille
- Café
- Grand-Marnier

Pièce montée macarons (minimum 20 personnes) 3 macarons par personne 4.50€

Wedding-cake **15** : 5.50€ la part minimum 10 personnes

- Biscuit : vanille, chocolat, noix de coco, citron-pavot
- Crème au beurre à base de meringue italienne : vanille, chocolat, praliné, pistache, café, caramel au beurre salé, noix de coco
- Garniture : croustillant praliné, ganache chocolat noir, fruits rouges, fruits de la passion

Liste des allergènes :

1 – gluten

2 – poissons

3 – arachides

4 – soja

5 – lait

6 – fruits à coques

7 – céleri

8 – moutarde

9 – sésame

10 – sulfites

11 – lupin

12 – mollusques