

Carte des desserts :

- **Délice Choc'amandes (biscuit joconde, ganache chocolat, mousse amandes grillées, craquant « crème brûlée »)**
- **Harmonie Nougat-Framboisine (biscuit à la nougatine, crème diplomate au nougat et mousseline aux framboises)**
- **Suprême aux fruits rouges (génoise fine, mousse aux fruits rouges très légère et décor miroir)**
- **Privilège poire/chocolat ou poire/caramel au beurre salé (génoise, ganache chocolat ou caramel, mousseline aux poires et cubes de poires caramélisés)**
- **Craquant Irish/Coffee (Craquant pralin, mousse au café et Whisky, décor poudre de cacao)**
- **Tropique (dacquoise noix de coco, ganache chocolat et mousse fruits de la passion)**
- **Fraisier du chef (crème chiboust citronnée, fraises fraîches, génoise)
*uniquement d'avril à septembre***
- **Méli-mélo du pâtissier (4 desserts au choix : une pâtisserie + panacota ou bolet mordelais ou pavlova ou choux ou glace ou brochette de fruits frais ou crème brûlée)**
- **Croque en bouche (pièce montée avec 3 choux à la vanille et caramel)/personne**