

Les gâteaux Disponibles de 4 à 60 parts (4,00€ la part)

Carte de saison été 2022

Brownies mûres: brownies chocolat noix de Pécan, coulis de mûres et ganache chocolat noir

Péché de gourmandise: croustillant, biscuit amande, compotée de pêches et mousse fromage blanc

Griottin : dacquoise citron, crumble, compotée de griottes et mousse fromage blanc et vanille

Scala : sablé chocolat, croustillant, ganache mangue lavande, mousse praliné noix

Augustine : biscuit amande, crémeux à la fleur d'oranger, confit de fraises, mousse vanille

Ty'Agrums : biscuit fromage blanc, marmelade d'agrumes, crémeux de citron, mousse de fromage blanc à la vanille

Les classiques :

Jabron : financier amandes, zestes d'orange, confit d'abricot à l'huile d'olive, biscuit Joconde, mousse de chocolat noir blanc

Camaïeu de chocolats : biscuit cacao, mousse de chocolat noir, au lait et blanc

Marie-Galante : dacquoise coco, coulis framboise, mousse de fruits exotiques, coulis abricot fruit de la passion

Saveur acidulée : madeleine pistache fruits rouges, ganache citron vert, mousse framboise, mousse de chocolat blanc

Etat de choc : croustillant au grué de cacao, mousse chocolat noir, biscuit chocolat noir, ganache chocolat noir