

Les gâteaux

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

Carte de saison :

Augustine: biscuit amande, crémeux à la fleur d'oranger, coulis de fraises, mousse de chocolat blanc

Andalou : brownies chocolat, ganache framboise poivron rouge, coulis framboise poivron rouge, mousse chocolat noir 70%

Lac noir: biscuit cacao, croustillant praliné sésame, crémeux pistache et mousse chocolat noir

Scala : sablé cacao, croustillant praliné, ganache mangue lavande, mousse au praliné de noix de Pécan

Fraisier: génoise, crème mousseline à la vanille et fraises de Carpentras

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

Les individuels (4,00€ pièce) :

Bitter lemon (chocolat Vietnam 64% et citron); **Baba au rhum** (baba au sirop rhum citron vert verveine, crème vanille et rhum vieux) ;

Macaronade (coque macaron, crème mousseline vanille, litchi et framboise) ; **Everdell** (biscuit chocolat, crémeux de myrtilles et mûres, mousse de chocolat noir) ; **Fraîcheur exotique** (dacquoise coco, confit fruit de la passion, mousse vanille citron vert, glaçage exotique)

Les tartes :

Le **Petit Breton** (biscuit breton à la fleur de sel et caramel coulant au beurre salé); La **Tarte Mangue coco chocolat** (pâte sucrée cacao, coulis mangue, dacquoise coco, pannacotta mangue), la **C'Délices** (pâte sucrée, crème d'amandes, confit de framboises, fraises, framboises et fruits du moment); la **Fraise fleur d'oranger** (pâte sucrée, pain de Gênes, confit de fraises et ganache montée à la fleur d'oranger) et les classiques tartes au citron et chocolat caramel.

Les éclairs

Le **Tout Chocolat** (pâte à chou cacao, craquelin cacao, crémeux chocolat noir et glaçage chocolat); Le **Vanille** (pâte à chou, craquelin, crème mousseline à la vanille) et tous les mois un nouvel éclair suivant l'inspiration (Avril : Éclair Primavera (cassis pistache), Mai : fraisier et juin : éclair caribéen)

Les macarons : Chocolat noir, praliné, citron basilic, caramel beurre salé, caramel banane, pistache, poire chocolat, spéculoos, vanille, framboise, fraise, fruit de la passion, mangue, violette (à partir de 1,10€ la pièce - 1,00€ à partir de 10 macarons)

Les chocolats : tablettes de 100g de crus de chocolat noir (63 à 85%) ou lait 38% (3,50€). **Chocolat à casser :** lait aux noisettes et caramel, noir éclats de fèves de cacao, noir pistache ou noir nougatine fleur de sel (4€/100g)