

## Nos Pâtisseries du Moment

*Le Twenty's - Bavaroise vanille, crémeux chocolat au lait, biscuit chocolat et croustillant praliné*

*La Charlotte aux Poires et son Coulis Framboise - Bavaroise poire fourrée de poires émincées accompagnée d'un coulis à la framboise*

*La Supr<sup>M</sup> Mandarine - Pâte sucrée caramélisée, crème diplomate à la mandarine, quartiers de mandarine et perles de fruits*

*La Tarte Chiboust - Pâte sucrée, flan, crème chiboust (mélange de crème pâtissière et meringue) et pommes flambées au calvados*

*La Tarte d'Automne - Pâte feuilletée, flan, pommes, noix et raisins*

*La Tarte tatin - Pâte feuilletée, pommes caramélisées*

## Nos Mauranaises Tarte aux fruits caramélisée.

*Parfums au choix:*

*\* Pomme, Raisin, Cannelle*

*\* Framboise, Rhubarbe*

*\* Fruits rouges*

*\* Poire, Banane, Chocolat*

*\* Ananas, Banane, Coco*

## Nos Gâteaux de Voyage

*La Mountalbane - Notre douceur à mi-chemin entre le massepain et le quatre-quart, aux fruits confits, fleur d'oranger, vanille et rhum*

*Le Jacquou - Sablé moelleux noix et miel fourré aux pruneaux et aux raisins*

*Le Week-End - Délicieux cake au citron*

## Nos Macarons

*Café, Chocolat, Praliné, Pistache, Citron,  
Fraise, Framboise, Yuzu, Ananas-Coco*



## Nos Pâtisseries Incontournables

*Le Royal - Mousse chocolat sur craquelin praliné*

*Le Perle & Rubis - Mousse chocolat blanc sur coulis de fruits rouges*

*Le Copacabana - Biscuit macaron et crémeux aux fruits exotiques*

*L'Aztec - Ganache Gianduja, biscuit coco-noisette*

## Nos Grands Classiques

*Le Saint Honoré - Pâte feuilletée, choux vanille, crème chantilly*

*Le Paris Brest - Pâte à choux, crème pâtissière et chantilly pralinées*

*Le Succès - Biscuit macaron et crème au beurre pralinée*

*Le Millefeuille - Pâte feuilletée, crème vanille*

*La Forêt Noire - Biscuit chocolat, chantilly, cerises amarena*

*La Tarte au Citron - Pâte sucrée, crème citron, meringue Italienne -*

48h