



**la bûche glacée
mystère**

biscuit lorrain cacao, croustillant praliné cacahuète, crème glacée cacahuète, meringue croquante, caramel, crème glacée vanille de Madagascar, glaçage rocher chocolat au lait éclats de cacahuètes, chantilly

**la bûche glacée
myrtille - passion
- vanille**

SANS LACTOSE
SANS FRUITS A COQUE

biscuit cuillère, nougatin aux éclats de fèves de cacao, sorbet passion - vanille, sorbet myrtille, meringue Suisse, myrtilles

**la bûche glacée
mangue - vanille**

SANS GLUTEN

biscuit joconde amande, croustillant praliné noisette, sorbet mangue passion, crème glacée vanille citron vert, glaçage rocher chocolat blanc éclats d'amandes, chantilly, mangue rôtie

**la bûche glacée
profiteroles**

biscuit reconstitué croustillant, crème glacée vanille de Madagascar, parfait praliné noisette, choux craquelins garnis de crème glacée vanille, chantilly,

& son coulis chocolat noir à ajouter à la dégustation

**la bûche glacée
choco - citron -
noisette**

biscuit brownie, croustillant praliné noisette, crème glacée chocolat noir 70%, crémeux citron, mousse glacée noisette, mousse citron meringuée, noisettes caramélisées, zestes de citrons verts

le St Sylvestre

biscuit dacquoise noisette, praliné noix de pécan, crème et mousse glacées noix de pécan, sorbet plein fruit ananas-citron vert, chantilly, ananas rôti, chocolat au lait, pécan torréfiées

le vacherin vanille - caramel - noisette

meringue, crème glacée vanille de Madagascar, praliné croustillant amande et noisette, éclats de noisettes, crème glacée caramel beurre salé, chantilly

l'omelette norvégienne

biscuit reconstitué gourmand, crème glacée Grand Marnier, marmelade d'orange, biscuit cuillère, meringue Italienne

TARIFS PUBLICS DE REVENTE TTC :

les bûches : 4 pers : 25€ / 6 pers : 35 € / 8 pers : 45 €

la bûche profiteroles : 4 pers : 28 € / 6 pers : 38 € / 8 pers : 48 €

le St Sylvestre : 6 pers : 35 € (taille unique)

les entremets : 4 pers : 22€ / 6 pers : 32 € / 8 pers : 42 €

