

# Carte des Desserts Automne-Hiver 2018-2019



**Wendy** Mousse chocolat noir, bavaroise praliné amandes et biscuit croustillant chocolat-noisettes



**Guérande** Mousse chocolat noir, fine couche de caramel au beurre salé, et dacquis noisettes



**Pamina** Mousse framboise et crémeux mangue-passion, sablé breton et biscuit amandes au jus de framboises, framboises fraîches



**Gran Couva** biscuit macaron chocolat, mousse chocolat Grand cru de domaine et feuilles de chocolat craquantes



**Arc en ciel** Biscuit macaron pistache, crème mousseuse à la vanille de Tahiti incrustée de framboises, compote framboise-myrtilles



**Vague noisette** *Bavaroise praliné noisettes Piémont, compote de poires et jus de Yuzu, biscuit amandes et dacquois aux noisettes caramélisées*



**Signature** Dessert réalisé avec Notre chocolat signature  
Bavaroise chocolat, ganache chocolat, biscuit macaron chocolat et sablé gianduja



**Plaisir** Mousse chocolat noir intense, crème mousseuse à la vanille bourbon et biscuit caramélisé aux amandes



**Chataigneraie** *mousse légère aux marrons réhaussée de Whisky et parsemée de brisures de marrons glacés, biscuit amandes et sauce profiteroles à l'intérieur*



**Pomme d'Happy** *pommes façon tatin, bavaroise caramel et mousse légère au citron, biscuit aux pain d'épices*