

# Notre Carte des Entremets



## CHAMONIX

### «L'Incontournable»

Mousse chocolat extra noire 53% de chez Valrhona, Croustillant Praliné, Biscuit Macaron.

4 pers. 26€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 40€  
10 pers. 50€ - 12 pers. 60€

## FÔRET NOIRE

Mousse chocolat noir, Chantilly, Cerises Amarena, Génoise chocolat.

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€ - 8 pers. 35€

## FRAMBOISIER

Mousseline vanille et fine génoise, Framboises

4 pers. 26€ - 6 pers. 32€ - 8 pers. 40€  
10 pers. 50€ - 12 pers. 60€

## SOLSTICE

Mousse cheesecake, Crémeux et confit citron, Meringue aux graines de pavot, Dacquoise aux zestes de citron vert.

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€ - 8 pers. 35€

## SAINT HONORÉ

Choux à la vanille, Mousseline vanille, Feuilletage et Chantilly

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€  
8 pers. 35€ - 10 pers. 45€

## MILLE FEUILLES

Vanille, Framboise, Praliné Citron, Marrons ou parfum au choix

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€  
8 pers. 35€ - 10 pers. 45€

## PARIS - BREST

Crème mousseline praliné, Cœur coulant praliné, Pâte à choux

4/6 pers. 26€ - 6/8 pers. 32€

## DÉLICE DES SOUS BOIS

Sans Gluten 

Mousse cassis et fraise, Crémeux framboise et cassis, Compotée de fruits rouges. Biscuit amandes.

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€ - 8 pers. 35€

## MONT-BLANC

Sans Gluten 

Crème de marrons, Marrons confits, Myrtilles, Chantilly et meringue, Biscuit châtaigne

4 pers. 26€ - 6 pers. 30€ - 8 pers. 35€

## NOS TARTES

Myrtilles, Framboises ou Fruits des bois

4 pers. 20€ - 6 pers. 25€ - 8 pers. 30€

Citron Meringuée (décor luge et bonhomme de neige)

4 pers. 20€ - 6 pers. 25€ - 8 pers. 30€

Pommes Normandes, Poires Bourdaloue, Poires/Noisettes, Poires/Chocolat ou Poires/Pralines Roses

4 pers. 18€ - 6 pers. 21€ - 8 pers. 26€

Tatin

8 pers. 32€

## FLAN

24h à l'avance

6 pers. 24€ - 12 pers. 48€