



Pâtisseries

Tarte citron vert meringuée 40€/8Pers

Pâte sucrée, gelée de citron vert vanillé,
crèmeux citron vert et sa meringue italienne

Tarte Royal chocolat 40€/8Pers

Pâte sucrée, mousse chocolat au lait, dacquoise noisette
et croustillant praliné noisette

Tarte Praliné pécan vanille 45€/8Pers

Pâte sucrée, crème aux noix de pécan, croustillant praliné-
pécan, crèmeux praliné et ganache vanille

Tarte signature 40€/8Pers

Pâte sucrée, ganache chocolat au lait caramel, caramel
beurre salé, fleur de sel, dôme tiramisu à la vanille de
Madagascar

Egalement disponible en 6personnes



Pâtisseries

Tarte aux Fraises 40€/8Pers

Pâte sucrée, crème d'amande à la fraise, crème GMT à la vanille et fraises fraîches

Tarte Vanille/Fraises 40€/8Pers

Pâte sucrée, crème d'amande, compotée de fraises, crème pâtissière et sa ganache vanille

Tarte Cacahuète 45€/8Pers

Pâte sucrée, ganache montée cacahuète, cacahuète caramélisées, caramel tendre et sa ganache chocolat au lait.

Egalement disponible en 6 personnes



Pâtisseries

Charlotte Fraise/Rhubarbe 50€/ 8pers

Biscuit cuillère, compotée rhubarbe fraise, bavaroise vanille
et sa ganache mon'thé vanille

Fraiser 40€/8Pers

Crème pâtissière, ganache montée à la vanille de
Madagascar, génoise imbibée au sirop de vanille
et ses fraises fraîches

Cookie Gourmand 40€/8 pers

Biscuit cookie, ganache chocolat noir, framboises fraîches et
sa chantilly mascarpone

GMT Chocolat 40€/8Pers

Cake chocolat, croustillant praliné, ganache chocolat lait &
noir

Financier Mangue & Dulcey 40€/8Pers

Financier Pécan, ganache vanille, ganache Dulcey et ganache
montée mangue

Egalement disponible en 6&10 personnes



Pâtisseries

(format individuel)

Douceur Gianduja 6,50€

Biscuit joconde, croustillant chocolat noir, mousse au gianduja, ganache montée au gianduja et son enrobage rocher

Tarte tatin 5,50€

Sablé breton, pommes caramélisées et sa chantilly

Pivoine 6,50€

Ganache montée Yuzu, gelée citron vert vanillée, namelaka vanille et son biscuit shortbread au thé jasmin.

Cheesecake Spéculoos 5,50€

Crème cheese spéculoos et biscuit spéculoos

Cheesecake Framboise 5,90€

crème cheese citron vert, framboises fraîches et son sablé breton noix de pécan zestes de citron vert.



Pâtisseries (format individuel)

Tartelette Yuzu 6,50€

Pâte sucrée, crème amande citron vert, gel yuzu, crèmeux yuzu et sa chantilly à la vanille de Madagascar

Paris-Brest 5,50€

Pâte à choux, ganache montée praliné et son croustillant praliné.

Choux caramel 5,50€

Pâte à choux, craquelin, crème diplomate au caramel beurre salé, surmontée d'une ganache à la vanille

Tartelette Famboise 5,90€

Sablée breton, compotée de framboises, crème mascarpone et ses framboises fraîche.



Gâteaux de Voyage

Madeleine à la vanille 3€
de Madagascar

Madeleine au Gianduja 3,50€
Pâte à madeleine avec son coeur Gianduja

Cookie chocolats Valrhona 3,90€
Cookie chocolat Dulcey noix de pécan 3,90€

Moelleux chocolat 4,50€
au caramel beurre salé

Brownie 4,50€
Brownie trois chocolats Valrhona
et son coeur caramel beurre salé

Financier 4€
Financier aux pépites de chocolat et son coeur pâte à
tartiner

Shortbread Caramel Chocolat noir 4€
Biscuit écossais, caramel onctueux et ganache chocolat noir



Gâteaux de Voyage

Flan vanille de madagascar 25€/ 6 Pers

Cake noisette 45€/10 Pers

Cake noisette avec une ganache chocolat au lait praliné,
Enrobage chocolat au lait aux éclats d'amandes
Caramel Pralinés

Cake marbré croustillant 45€/10Pers

Cake marbré au chocolat noir Valrhona, croustillant
praliné

Enrobage aux amandes chocolat au lait Valrhona

Cake citron 16€/ 3Pers

Appareil à cake citron, imbibé au sirop de citron et son
confit de citron

Browkie 30€/6Pers

Pâte à cookie et Pâte à brownie

Moelleux Cookie 5€

Moelleux au chocolat et son cookie aux pépites de chocolat