

Entremets

La part: 5,70 €
4 personnes: 22,80 €
6 personnes: 34,20 €



Le Châtelain

Mousse chocolat noir, mousse chocolat au lait, croustillant praliné et biscuit chocolat.



What Else

Mousse au café de Colombie, crémeux à la vanille de Madagascar, crumble au spéculoos, biscuit au café.

Tonerre de Breizh

Mousse au chocolat blond Dulcey, crémeux au caramel beurre salé et biscuit sablé breton.

Paris - Bruxelles

Pâte à choux, crème au spéculoos



Saint-Honoré uniquement le week-end ou sur réservation

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille de Madagascar, chantilly et choux caramélisé fourré à la crème pâtissière vanille.



Palet Or

Pâte sucrée vanille, ganache au chocolat noir des Caraïbes 66%.

Entremets

La part: 5,90 €
4 personnes: 23,60 €
6 personnes: 35,40 €



Macaron Framboise

Biscuit macaron, crème légère à la vanille de Madagascar, framboises fraîches (sans gluten).



Mont Blanc

Crème de marron au rhum, chantilly mascarpone, biscuit macaron. (sans gluten)



Croûte framboise

Pâte sucrée vanille, crème légère à la vanille de Madagascar, framboises fraîches.



Tarte citron

Pâte sucrée vanille, crème citron et meringue italienne au miel.



Crème brûlée

Crème à la vanille de Madagascar, caramélisée.
Taille individuelle uniquement.



Tarte aux noix

Pâte sucrée vanille, crème de noix du pays des Collines, noix entières.
5,50 € la part
22,00 € pour 4 personnes
33,00 € pour 6 personnes

Tartes



Tarte aux pommes/caramel

Pâte sucrée vanille, compote de pomme à la vanille, pommes Jonagold, caramel au beurre salé.

21,20 € pour 4 personnes

31,80 € pour 6 personnes



Tarte fine aux pommes

Pâte feuilletée, compote de pomme à la vanille et pommes.

En individuel à 4,00 €.



Tarte aux poires

Pâte feuilletée, crème d'amande, pépites de chocolat, poires.

20,00 € pour 4 personnes

30,00 € pour 6 personnes



Tarte abricot

Pâte feuilletée, crème pâtissière vanille, abricots.

20,00 € pour 4 personnes

30,00 € pour 6 personnes

Les classiques



Merveilleux

Meringue, chantilly, copeaux de chocolat.
4,20 €



Éclair

Pâte à choux fourrée à la crème pâtissière café ou chocolat.
3,30 €



Millefeuille

Pâte feuilletée caramélisée et crème pâtissière vanille.
4,50 €



Baba au rhum

Biscuit baba imbibé au sirop d'agrumes et rhum avec de la crème pâtissière vanille et chantilly.
5,70 €

Viennoiseries

- Pain au chocolat
- Croissant
- Pain aux raisins
- Croissant aux amandes
- Pain au chocolat aux amandes
- Brioche individuelle
- Brioche vendéenne

Biscuits

Le sachet de 100g 4,50 €

- Sablé safran
- Shortbread vanille
- Biscuit chocolat
- Sablé Breton
- P'tit biscuit Spéculoos
- Roulé chocolat/citron
- Gingembre
- Sablé au thé Earl Grey
- Sablé noisette
- Galette Nantaise

Confitures

Pot de 106 ml 3,70 €

Pot de 212 ml 7,40 €

- Fraise
- Framboise
- Abricot - vanille
- Myrtille
- Mûre
- Ananas - vanille
- Caramel beurre salé
(3,90 € le petit et 7,80 € le grand pot)

Macarons

Les 100g 9,00 €

- Vanille de Madagascar
- Chocolat noir
- Café de Papouasie
- Citron
- Caramel au beurre salé
- Framboise à la rose
- Pistache

Cakes



- Chocolat
- Citron
- Orange
- Vanille

Meringues

- Vanille
- Framboise
- Bergamote
- Abricot
- Cerise
- Caramel



Guimauves

- Vanille
- Bergamote
- Fraise coquelicot
- Noix de coco
- Framboise violette



Chocolats

10,00 € les 100 g
Réglette de 5 pralines 6,50 €
Boîte de 9 pralines 11,00 €
Boîte de 12 pralines 14,00 €
Boîte de 16 à 20 pralines 20,50 €
Boîte de 25 à 30 pralines 30,50 €
Boîte de 32 à 40 pralines 40,50 €

Pure Origine

Ganache chocolat noir pur
origine des Caraïbes

● **Colombie**

Ganache mi amère au café
de Colombie

Millefeuilles

Praliné à l'ancienne, crêpe
dentelle de Quimper

● **Diamant**

Caramel à la vanille
de Madagascar

Cassis

Ganache à la vanille, pâte de
fruit au cassis

● **Rubis**

Praliné maison aux amandes et
noisettes

Désir

Ganache au cointreau, pâte de
fruit à la framboise

● **Palet framboise**

Ganache à la framboise

Thé citron

Ganache au chocolat blanc au
thé Earl Grey et citron

● **Yuzu**

Ganache chocolat au yuzu
(citron japonais)

Agrume

Ganache à l'orange et au citron

● **Coeur au lait**

Praliné maison à la feuilletine

Or noir

Ganache au chocolat noir
de Madagascar

● **Fleur de sel**

Ganache chocolat noir à la fleur
de sel de Guérande

Passionné

Ganache aux fruits de
la passion

● **Mellifera**

Ganache chocolat noir, miel
de Waterloo

Fraîcheur

Ganache chocolat noir à la
menthe, pâte de fruit au citron
vert

● **Tonka**

Ganache à la vanille et fève
tonka

Entremets glacés

4 personnes : 25,20 €

6 personnes : 37,80 €

À conserver au congélateur à -18°C



Vacherin framboise

Glace vanille, sorbet framboise, biscuit dacquoise aux amandes, chantilly, meringue.



Vacherin chocolat

Glace vanille, glace chocolat noir, biscuit dacquoise aux amandes, chantilly, meringue.



Omelette norvégienne

Glace vanille, biscuit vanille et meringue italienne.

Glaces

Bulle de glace ou sorbet : 4,20 €

Demi-litre de glace ou sorbet : 10,50 €

- Glace à la vanille de Madagascar
- Glace au chocolat noir
- Glace au café de Papouasie
- Glace au thé matcha
- Glace au caramel
- Glace à la pistache
- Glace au lait d'amande
- Glace au sésame blanc
- Sorbet à la fraise
- Sorbet à la framboise
- Sorbet noix de coco
- Sorbet citron verveine
- Sorbet cassis violette
- Sorbet fruits exotiques

Découvrez aussi

Mélocake chocolat noir ou au lait 9,50 €

Gingembre, orangette, citronette 10,00 € les 100g

Bonbons gélifiés 6,50 € les 150g

Pomme de terre en massepain 8,00 € les 150g

Biscuit noisette enrobé de chocolat noir ou lait 7,50 €

Amandes ou noisettes enrobées de chocolat noir ou lait 10,00€

Plaquette message en chocolat noir ou lait 4,50 €

Sucette en chocolat noir ou lait 1,80 €