



Happy end DESSERTS

She's cake7.00€

Mousse cheesecake framboise, oréo.

Crème brûlée vanille7.00€

Kougelhophf perdu9.00€

Kougelhophf perdu, flan cannelle, compotée pommes, chantilly mascarpone.

Finger brownie/butterscotch..... 8.20€

Brownie, caramel butterscotch, glaçage rocher Valrhona, noix de pécan caramélisées, chantilly mascarpone.

Fondant au chocolat.....9.00€

Fondant au chocolat Valrhona, shortbread, chantilly mascarpone, glace vanille, fruits.

Mini fondant au chocolat..... 5.90€

Fondant au chocolat Valrhona, shortbread, chantilly mascarpone.

Mini pavlova exotique 5.20€

Mangue, passion, citron vert, meringue, chantilly.

Duo gourmand 9.50€

Mini pavlova exotique, mini fondant au chocolat

Tarte du jour7.00€

Demandez-nous !

Flan parisien châtaigne7.50€

Pâte sucrée, flan châtaigne, crème marron, kumquat confit.

Cookie géant à partager29.00€

(4 pers.)

Cookie grand format caramel praliné, marshmallow, vermicelles chocolat, noix de pécan caramélisées, glace vanille.

LES GLACES

artisanales

Sorbets L'ATELIER DES ÉCRINS (90GR) 5.50€

Mangue Alphonse d'Inde, fruits rouges BIO.

Crèmes glacées L'ATELIER DES ÉCRINS (90GR) 5.50€

- Vanille de Madagascar, noix de pécan caramélisées et coulis caramel.
- Chocolat noir de Tanzanie et noisettes caramélisées.

Quart de Munster 5.50€

Tous nos desserts sont réalisés maison !