

GÂTEAU ROUGE-VELOURS

Tombez sous le charme de ce gâteau sucré et moelleux d'un rouge séduisant. Un mélange unique de cacao pur et de purée fraîche de framboises et de canneberges, nappé d'un riche glaçage au fromage à la crème.

8

CROUSTADE AUX POMMES

Notre fameuse croustade aux pommes garnie d'une touche de cannelle et de cassonade présentée sur une sauce au caramel, rehaussée de noix de Grenoble et accompagnée de crème glacée à la vanille française.

7

CRÈME BRÛLÉE

À faire craquer... L'incontournable crème brûlée classique à la vanille avec une croûte de sucre caramélisée à la perfection.

7

TRIO CRÈME BRÛLÉE

Trois crèmes brûlées miniatures, chacune rehaussée d'arômes uniques et caramélisée à la perfection. Thé chai, chocolat, caramel.

Unité

3

BROWNIE DÉCADENT AU CHOCOLAT ET AUX NOIX

Mordu de chocolat? Voici un décadent brownie au chocolat et aux noix de Grenoble servi chaud et accompagné de crème glacée à la vanille française.

8

GÂTEAU AU FROMAGE, CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE

Un divin gâteau au fromage garni d'un mélange à la framboise et de généreux morceaux de chocolat blanc sur une croûte émietlée au chocolat. Servi avec un nuage de crème fouettée et des copeaux de chocolat blanc.

8

BROWNIE AU FONDANT ET AU BEURRE D'ARACHIDE

Tout le plaisir... sans le gluten. Sur une base de brownie, un gâteau au fromage, beurre d'arachide et chocolat, recouvert d'amandes rôties, de morceaux de brownie et garni d'un trait de chocolat noir pur.

DESSERT
SANS
GLUTEN

8

BISCUIT BÂTON ROUGE

Vous en redemanderez. Débordant de pépites de chocolat noir, cuit jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant à l'extérieur, chaud et moelleux à l'intérieur. Servi à la mode avec crème glacée à la vanille et sauce au chocolat.

7

MOUSSE AU CHOCOLAT

Notre recette maison : chocolat au lait fouetté, crème véritable, coulis aux framboises et sauce au chocolat.

6