

Spécialités pour Noël

Nouveauté :

*Bombe de Noël pailletée Or pour huit personnes
sorbet cassis fourré de crème glacée au marron glacé,
paillettes Or 22 carats*

Bûches pour six personnes

*Marron glacé & poire
Framboise & caramel
Vanille & fraise
Abricot & pain d'épices
Chocolat & cerise
Grand marnier & mandarine
Litchees & framboise
Cacao & caramel au beurre salé
Framboise à la rose & pistache*

*La bûche d'Alexandra : sorbet pêche de vigne & glace fine champagne
La bûche d'Enzo : sorbet passion, glace au chocolat au lait et meringues au
chocolat*

Bûches pour dix personnes

*Marron glacé chocolat poire avec des débris de marrons
Grand marnier chocolat mandarine
Caramel framboise poire*

Spécialités pour Noël

Sapins pour huit personnes

Le sapin vert : Pistache, framboise et chocolat noir

Le sapin blanc : chocolat blanc, cerise et chocolat noir

Le sapin rouge : cerise, abricot et lait d'amande

Les bouchées glacées

par huit pièces

Violet : glace plombières avec une cerise

Orange : glace grand marnier avec écorce d'orange

Vert : glace pistache avec des pistaches

Marron : glace marron glacé avec morceau de marron

Les vacherins glacés pour dix personnes

Noisette, chocolat noir, poire et meringues

framboise, mangue, fruit de la passion et meringues

Notre traditionnelle glace au foie gras

En quart de litre pour quatre personnes à déguster en salade

ou sur des toast de pain d'épices.

En Terrine avec un trait de crème glacée pain d'épices pour six convives.