

Automne 2024

Bourguignon Metz

Automne 2024

Certains produits peuvent voir leur disponibilité varier selon les matières premières et les saisons

Sei c'est chocolat

MARIUS

Sur une dacquoise, un croustillant au praliné amandes et noisettes, une crème caramel, un biscuit au chocolat, une mousse onctueuse au chocolat noir et caramel.

CASSE-NOISETTE

Sur un fond croustillant streusel et noisettes, un délicieux crémeux chocolat lait et noir, un biscuit moelleux au chocolat, une mousse chocolat lait et ses noisettes.

CRIOLLO

Un pain de Gênes pistache, un croustillant chocolat lait, praliné noisettes, une bavaroise à la pistache, une bavaroise chocolat lait.

SACHER

Un biscuit chocolat noir, une onctueuse mousse chocolat noir.

CONCERTO

Sur un biscuit chocolat, un croustillant chocolat, une crème chocolat noir, un biscuit imbibé café et mousse très légère mascarpone.

ORPHÉO

Sur un fin streusel croustillant au chocolat, une crème légère au chocolat noir, une dacquoise aux amandes, une mousse délicatement parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar.

MELINA

NOUVEAUTÉ SANS GLUTEN

Création Franck MICHEL

Meilleur Ouvrier de France

Fond croustillant, une crème citron, une crème praliné et un confit citron.

Cent pour cent fruits

PAVLOVA

Une coque en meringue croustillante au cœur tendre, une crème fouettée mascarpone et vanille, garnie d'une compotée de framboises et des framboises fraîches.

MARÉCHAL FRAMBOISES

Sur un biscuit à l'ancienne, une crème légère à la vanille Bourbon garnie de framboises entières, le tout accompagné d'un savoureux coulis de framboises.

FUJI

Sur un pain de Gênes aux amandes, un croustillant au Yuzu, une crème très légère aux amandes et une compotée de citron.

MISS CLARA

Un fond sablé croustillant, une compotée de framboises, une mousse mangue et fruit de la passion, le tout garni de framboises fraîches.

ROLL CAKE

Un biscuit très moelleux, une chantilly vanille parsemée de fruits rouges, une crème légère à la vanille Bourbon.

Uniquement le samedi

MARLINE

Un fond sablé breton, une crème à la vanille Bourbon, une dacquoise amandes et la finesse d'une mousse fraises Mara des bois.



Les indémodables

FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat noir, crème chocolat noir, compotée de griottes, crème très légère au kirsch, le tout garni de tuiles au chocolat noir.

PARIS-BREST

Une délicieuse pâte à choux croustillante garnie d'une crème praliné, à l'intérieur se cache un praliné maison coulant amandes et noisettes.

CHIBOUSTE

Sur une pâte sablée, une crème d'amandes parsemée de mirabelles et une légère crème chibouste caramélisée.

SAINT-HONORÉ

Une crème légère au kirsch sur un fond de pâte feuilletée, pâte à choux et petits choux caramélisés.

TARTE CITRON MERINGUEE

Un fond sablé, une crème au citron frais, des larmes de meringue.

CONCORDE

Meringue chocolat, ganache chocolat noir, décoré de doigts de fée chocolat.

Uniquement en fin de semaine



Délices glacés

VACHERIN VANILLE-FRAISE

Servir avec des fraises fraîches ou un coulis de fraises.

CASSOLETTE GLACÉE

Dans une coque en nougatine, glace vanille décorée d'un assortiment de sorbets.

COCCINELLE

Sur un fin biscuit, parfait vanille parsemé d'amandes caramélisées et sorbet framboises.

DÉLICE VOSGIEN

Sur une fine dacquoise, un sorbet framboises, un sorbet myrtilles, une glace vanille.

Côté salé

KOUGLOF SALÉ

Jambon de Savoie, lard, noix et amandes effilées.

CAKE SALÉ TRADITIONNEL

Jambon de la Forêt noire, pistaches, noix et olives vertes.

CAKE SALÉ VEGAN

Cubes de Feta, compote de poivrons rouges et jaunes cuits, fins morceaux de noisettes et olives noires.

RÉDUCTIONS SALÉES

TOURTE LORRAINE

Une pâte feuilletée, de la viande (porc et veau marinés au vin blanc). Le tout cuit avec un flan aux œufs.