

Franck Labasse Pâtisserie

MENU AUTOMNE 2024

ENTREMETS ET CLASSIQUES

LE PESSACAIS

Une mousse au chocolat noir 64%, un croustillant praliné et une dacquoise noisette.

ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE CHEESECAKE

Une crème cheesecake philadelphia, un biscuit crumble spéculos et une chantilly vanillée.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LE CAPPUCCINO

Mousse cappuccino (café+lait), feuilletine chocolat blanc, biscuit café, chantilly mascarpone.

ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE BABA TRADITIONNEL

L'incroyable pâte à baba du chef imbibée dans son sirop secret aux agrumes, une pipette de rhum 54% et sa chantilly vanille des îles.

ind:4.70€

LE PARIS-BREST (le week-end)

Une pâte à choux, un praliné à l'ancienne, une crème légère praliné, chantilly au praliné.

ind:4.90€, 4pers: 19.60€ et 8 pers: 38€

LE MONT SAINT MICHEL (le week-end)

Une mousse mangue et fruit de la passion, framboises infusées au gingembre, dacquoise noix de coco.

ind:4.90€, 4pers: 19.60€ et 8 pers: 38€

LE PHARE (le week-end)

Bavaroise chocolat blanc, biscuit amandes, gelée de framboise, croustillant praliné.

ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

MACARONS

- Pistache
- Framboise
- Citron
- Mûre
- Lavande et Cassis
- Caramel Beurre Salé
- Café Bailey's
- Chocolat noir
- Vanille
- Citron et fraise
- Mandarine et chocolat
- Vanille et chocolat
- Orange
- Pomme et Cassis



TARTES

TARTE CITRON VERT

Crème citron vert, pâte sucrée, meringue à l'italienne.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

TARTE CHOCO-PASSION

ganache chocolat, crème passion, pâte sucrée

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LE CHOCOHAUËTE

Ganache montée chocolat au lait, caramel monté, cacahuètes entières, peanut butter, pâte sablée chocolat.

ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

TARTE POIRE D'AMOUR (le week-end)

Pâte sucrée, frangipane d'amandes, poires infusées dans un sirop de vanille, un beurre salé au caramel et ses perles croustillantes

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

PÂTE À CHOUX

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

Une pâte à choux, crème chocolat noir d'origine, glaçage chocolat noir.

ind:3.90€

L'ECLAIR CAMEL MASCARPONE

Une pâte à choux, un caramel beurre salé et une crème anglaise montée à la mascarpone.

ind:3.90€

LES CHOUQUETTES GARNIES

Petits choux à la crème légère.

1.30€/pièce

LA RELIGIEUSE FRAMBOISE

Une pâte à choux, crème pâtissière framboise, fondant, crème au beurre

