



Nos desserts



Ces gâteaux qui peuvent être réalisés sur différents supports et avec un impact plus festif sont présentés dans la salle de restaurant.

DESSERT A 7.00 € par personne :

FRAISIER : Génoise parfumée au Kirsch, crème mousseline et fraise

FRAMBOISIER : Identique au fraisier, mais avec des framboises

WILLIAM'S CAFE : Biscuit au café, parfumé café cognac, crème légère au café avec des morceaux de poires, pochées au miel

JOUR et NUIT : Biscuit punché au rhum, bavarois vanille et mousse au chocolat

PANIER de NOUGATINE : Garni de petits choux glacés

LE GRANNY : Biscuit au chocolat, mousse aux pommes et chocolat au lait, morceaux de pommes cuites au beurre, ganache au chocolat

CHARLOTTE aux FRAISES : Biscuit à la cuillère, mousse aux fraises, chantilly et fraises

DOUCEUR FRUITEE : Biscuit amande, mousse aux griottes, crème soufflée au Kirsch, décor fruits

LE ROUSSILLON : Biscuit amande, mousse à la vanille et abricots confits

NOUGAT GLACE : Fond de biscuits craquant et glace, chantilly et nougatine

GATEAU GLACE-VACHERIN : Biscuit, meringue, glace ou sorbet

ROYAL CHOCOLAT : Biscuit aux amandes, craquelin au praliné, mousse de chocolat, saupoudré de cacao

PIECE MONTEE : 9.00 € par personne

PIECE MONTEE* : Petits choux garnis de crème pâtissière à la vanille.

* : Pour des pièces montées personnalisées, prévoir un supplément dépendant de la demande.