

The logo for Patrick Hermand, featuring the name "PATRICK HERMAND" in a bold, black, sans-serif font, centered within a solid yellow square.

**PATRICK
HERMAND**

LISTE DES INDIVIDUELS

Millefeuilles : Feuilletage caramélisé. Crème légère à la vanille de Tahiti. 3 euros.

Saint Honoré : Chantilly à la vanille. Choux à la vanille. Mousseline à la vanille. Sablé Breton. 4,30 euros.

Tartelette Dégustation : En fonction de l'humeur du chef, trio du jour, dégustation d'un macaron, d'une mini tartelette et d'un mini prestige, sur un sablé breton. 4,50 euros.

Tartelette citron : Crémeux onctueux citron. Meringue italienne. Biscuit noisette. Fond sablé. 4,10 euros

Divine : Compotée de framboise. Framboises fraîches. Biscuit Joconde. Pâte sablée. 4,10 euros

Lime : Fond sablé, biscuit amande, crémeux citron vert-basilic. 4,10 euros

Côté Sud : Crémeux à l'orange. Biscuit praliné. Pâte sablée. 4,10 euros

Religieuse caramel : Mousseline caramel à la fleur de sel. Pâte à choux. 3,20 euros.

Saigon : Crémeux café blanc et crème chocolat lait, craquant praliné, biscuit chocolat. 4,30 euros.

Pop : Gelée de champagne, croustillant Kipetti et crème allégée ivoire à la citronnelle, biscuit cake fruits rouges. 4,30 euros.

Plume : Crémeux orange, compotée d'orange et crémeux Vietnam chocolat au lait, biscuit chocolat croquant. 4,30 euros.

Mistral : Compotée d'abricots de Provence, crème onctueuse aux nougats de Montélimar et biscuit Dacquois aux éclats de nougats. 4,30 euros.

Cristal : Caramel moelleux à la fleur de sel, crémeux caramel, crème chocolat noir aux éclats de chocolat, biscuit chocolat. 4,30 euros.

Mango tango : Crème légère vanille Tonka, croustillant coco, crémeux des Iles et biscuit passion. 4,30 euros.

Double Jeu : Crème légère vanille et cœur framboise-citron, biscuit noisette. 4,30 euros.

Addict : Crème allégée vanille chicorée. Caramel beurre salé. Biscuit amande. Croustillant spéculoos. 4,30 euros.

Marango : Crème Mascarpone vanille coquelicot. Compotée de fraises. Biscuit joconde amande. Biscuit tendre pistache. 4,30 euros.

Pop Art : Mousse au chocolat Caraïbe à la fève de Tonka. Caramel au beurre salé. Crème brûlée caramel. Biscuit Carambar. 4,30 euros.

A la folie : Crème cheesecake à la fleur de sureau. Compotée fraise-rhubarbe. Sablé craquant. 4,30 euros.

Trop bon : Mousse allégée chocolat Caraïbe (64%). Caramel mou. Praliné croquant. 4,30 euros.

Amaryllis : Crème légère aux pétales de rose. Framboises fraîches, litchis. Le tout entre deux coques de macaron. 4,30 euros.

Odéon : Mousse chocolat au grand cru du Venezuela 70%. Crème brûlée à la vanille de Bourbon. Biscuit chocolat. 4,30 euros.

Miss Scarlett : Crème Légère vanille. Compotée de fraises. Praliné fruité. Biscuit sirop d'érable. 4,30 euros.

Crunchy : Crémeux Gianduja noisettes noires. Crème pralinée. Biscuit amande croustillant. 4,30 euros.

Queen lady : Crème Ivoire et Yaourt. Crémeux goyave. Compotée de fraise et vinaigre de Modène. Biscuit moelleux groseille, myrtille et cassis. 4,30 euros.

Bonheur : Alliance de chocolat au lait et de crème brûlée vanille. Craquant praliné. Biscuit chocolat. 4,30 euros.