



**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.