

The PÂTISSERIE Collection

À emporter : CHF 12 | Sur place : CHF 14 | Takeaway: CHF 12 | Dine-in: CHF 14
De 12h30 à 23h00 | From 12:30pm to 11:00pm

Fraisier

Biscuit génoise, fraises de Cléry cuisinées à l'umesu et à la fleur d'oranger,
bavaoise à la vanille, croustillant aux amandes

*Genoise sponge, Cléry strawberries prepared with umesu and orange blossom,
vanilla Bavarian cream, almond crunch*

Flan pâtissier

Pâte sucrée, crème onctueuse à la vanille Grand Cru de Tahiti et fève de tonka, croustillant aux noix de pécan

Sweet pastry crust, smooth Tahitian Grand Cru vanilla and tonka bean custard, pecan nut crunch

Tarte au chocolat noir 70%

Sablé cacao à la fleur de sel, ganache au chocolat 70% d'origine Pérou, praliné aux graines de coriandre

Cocoa shortcrust with fleur de sel, 70% Peruvian dark chocolate ganache, coriander seed praline

Entremets framboise-pistache

Biscuit joconde, framboises fraîches acidulées, croustillant à la pistache et au kadaïf, graines de carvi

Joconde sponge, fresh tangy raspberries, pistachio and kadaïf crisp, caraway seeds

Pêche verveine

Biscuit madeleine, pêches rôties, mousse au yaourt et à la verveine, croquant au citron vert

Madeleine sponge, roasted peaches, yoghurt and verbena mousse, lime crunch

Toutes nos pâtisseries contiennent les allergènes suivants : gluten, fruits à coque, lait et œufs.
All of our pastries contain the following allergens: gluten, tree nuts, milk, and eggs.

