The PÂTISSERIE Collection

À emporter : CHF 12 | Sur place : CHF 14
De 12h30 à 23h00

Takeaway: CHF 12 | Dine-in: CHF 14
From 12:30pm to 11:00pm

Bûche chocolat

Crémeux vanille, biscuit au miel, chocolat et noisettes

Vanilla crémeux, honey biscuit, chocolate and hazelnuts

Bûche citron

Croustillant aux amandes, confit de citron, biscuit citron, marmelade et crémeux citron

Almond crisp, lemon confit, lemon biscuit, lemon marmalade and lemon crémeux

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

GERMANIER

Mont-Blanc destructuré

Mont-Blanc, marron, meringue, confit de cassis

Mont Blanc, chestnut, meringue and blackcurrant confit.

L'artifice

Mousse à la vanille, biscuit noisette, poire, cranberries et croustillant de sarrasin

Vanilla mousse, hazelnut biscuit, pear, cranberries and buckwheat 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.

MO BAR