



BANANE

Flambée au Rhum Vieux, une touche de vanille gand cru Tahaa.

Noir



THÉ WU LONG

En ganache rehaussée d'une goutte d'huile d'olive de Crête de chez Amos.

Noir



PISTACHE

Toastée, en praliné, une pointe de fleur de sel.

Noir



NOISETTE / CACAO

En praliné, chocolat noir intense.

Noir



CACAO

Une provenance de notre Bar à tablettes mise à l'honneur en ganache nature.

Noir



CITRON VERT

Jus et zest, infusion de baies de Timut.

Noir



SPÉCULOOS

En praliné, noisettes / amandes et spéculoos.

Noir & Lait



AMANDE / NOISETTE

En praliné, texture brute.

Noir & Lait



PASSION

En ganache aux cacaos d'Equateur, une pointe de Piment d'Espelette.

Noir



TONKA

En ganache sur des cacaos de l'Île de Grenade, une touche d'abricot.

Noir



GIANDUJA

Praliné noisette cru, sucre non caramélisé.

Noir & Lait



ROCHER

Noisettes et grains d'amande caramélisés.

Noir & Lait



CARAMEL

Moelleux, à l'infusion de thé "l'Hiver à Saint Petersbourg" de Christine Dattner.

Noir



MENTHE

Fraîche, infusée sur des cacaos de l'Île de Grenade, une pointe de bergamote.

Noir



FEUILLETÉ

Praliné amande et noisette aux brisures de crêpe dentelle.

Noir & Lait



NOISETTE

Toastée à la pralinère, une pointe de fleur de sel.

Noir & Lait



SOBA

Praliné, sarrasin torréfié.

Noir & Lait



SÉSAME

Praliné croustillant au sésame du Liban.

Noir & Lait



COCO

En praliné, soupçon de muscade, cannelle, vanille et citron vert.

Noir & Lait



INSPIRATION DU MOMENT

Tout est dans le titre ! (demander en boutique)

Noir & Lait

À conserver à température ambiante (maximum 22°)

Déguster sous 15 jours après la date d'achat