

Les créations

- Cueillette :** Biscuit léger griottes, crèmeux cassis/griottes et mousse bergamote.
- Havana :** Dacquoise coco, crèmeux ananas/yuzu, ananas poêlés et crème légère coco.
- Equateur :** Fondant chocolat au pépites chocolat lait, gianduja, crèmeux passion et mousse chocolat lait.
- Jasmin :** Pain de gène, crèmeux mara des bois et mousse yaourt.
- Rouge citron :** Biscuit amande, croustillant, crèmeux citron et mousse fraise.

Les traditions

- Africain :** Biscuit chocolat, mousse chocolat lait et noir et noisettes concassées.
- Créquillon :** Croustillant praliné, biscuit chocolat et mousse chocolat noir.
- Framboisine:** Biscuit madeleine, confit framboise, crèmeux framboises et mascarpone vanille.
- Chouchou :** Croustillant cacahuète, dacquoise noisette et mousse chocolat lait.
- Fraisier revisité :** Dacquoise pistache, ganache montée vanille et confit fraise.
- Pavlova :** Meringue, crèmeux framboise et chantilly citron vert.
- Fraisier :** Génoise, crème légère, fraises et mousse fraise.

Les glaces

- Queen :** Vacherin sorbet fraise et crème glacée vanille.
- Camaïeu :** Dacquoise coco, sorbet framboise et mangue, crème glacée vanille.