

ТОРТЫ И ТАРТЫ

- ☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 650
на хрустящей основе с ореховым пралине
и миндальным крамблом

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 650
по классическому рецепту
Счастья с 2008 года

МЕДОВИК / 650
с натуральным цветочным медом
и пчелиной обножкой
+ Frisson d'Automne
Domaine Guillaman 50 мл / 420

ФИСТАШКА-ВИШНЯ-КАРДАМОН / 670
компоте из ягод вишни, фисташковый крем
и ванильный мусс с кардамоном
на миндальном бисквите

- ☒ ☒ ☒ ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 600
маракуйя-манго-галангал

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 420
мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель /
ходзича-юдзу

МАНГО-ТЫКВА-ИМБИРЬ / 550
тыквенный мусс с медом и мускатным орехом,
манговое компоте и апельсиновый курд
с имбирем на цитрусовом бисквите

БАНАН-КАРАМЕЛЬ-МАСКАРПОНЕ / 490
банановое компоте с карамелью
и сливочно-ванильный мусс
с сыром маскарпоне на миндальном бисквите

ДЕСЕРТЫ

- ☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ / 580
с семенами мадагаскарской ванили
+ свежие ягоды 50 г / 400

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 690
с жидким центром, малиновым соусом
и шариком ванильного мороженого
+ Porto Ruby 30 мл / 590

БУЛОЧКА ВИШНЯ-ШОКОЛАД-БУРБОН / 550
вишневое конфи, крем патисье с ряженкой
и темный шоколад с бурбоном

СЛИВОЧНЫЙ НАПОЛЕОН / 690
слоеные коржи с коньяком,
ванильный крем патисье,
сезонные ягоды или фрукты

РОМОВАЯ БАБА
С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЯВА / 680
с выдержанным в дубовых бочках ромом
под сливочным кремом с ванилью

ФИНИКОВЫЙ КЕКС / 690
с соусом соленая карамель
и шариком ванильного мороженого

В выходные мы иногда готовим
особенный десерт. Узнайте, какой сегодня...

МОРОЖЕНОЕ 70 г / 350

- мадагаскарская ваниль /
фисташка-базилик-молочный шоколад /
темный шоколад 52% /
☒ ☒ сорбет мандарин-можжевельник
+ Pedro Ximenez El Candado 30 мл / 390