

Franck Labasse Pâtisserie

MENU AUTOMNE 2023

11



LE PESSACAIS

Une mousse au chocolat noir 64%, un croustillant praliné et une dacquoise noisette.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE PASSIONÉ

Ganache montée vanille des îles, marmelade de passion, biscuit cuillère, croustillant corn flakes.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE CAPPUCCINO

Mousse cappuccino (café+lait), feuilletine chocolat blanc, biscuit café, chantilly mascarpone.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE BABA TRADITIONNEL

L'incroyable pâte à baba du chef imbibée dans son sirop secret aux agrumes, une pipette de rhum 54% et sa chantilly vanille des îles.

ind:4.30€

LE PARIS-BREST (le week-end)

Une pâte à choux, un praliné à l'ancienne, une crème légère praliné, chantilly au praliné.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE CHEESECAKE

Une crème cheesecake philadelphia, un biscuit crumble spéculos et une chantilly vanillée.

ind:3.90€, 4pers: 15.60€ et 8 pers: 31.20€

LE CHOCOCAHUËTE

Ganache montée chocolat au lait, caramel monté, cacahuètes entières, peanut butter, pâte sablée chocolat.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE VERSAILLES

Mousse fraise et framboise, crémeux citron vert, crisppearls, biscuit cuillère.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

ENTREMETS ET CLASSIQUES

MACARONS

- Pistache
- Framboise, litchi et rose
- Passion et chocolat au lait
- Mûre
- Lavande et Cassis
- Caramel Beurre Salé
- Café Bailey's
- Chocolat noir
- Vanille
- Citron



TARTE CITRON VERT

Crémeux citron vert, pâte sucrée, meringue à l'italienne.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE CHOCOLAT NOIR

Moelleux au chocolat, pâte sucrée, ganache au chocolat noir, guimauve à la violette.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE PISATCHE ABRICOT

Frangipane pistache, coulis d'abricot, ganache montée pistache, crumble, décor macaron abricot.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE POIRE D'AMOUR (le week-end)

Pâte sucrée, frangipane d'amandes, poires infusées dans un sirop de vanille, un beurre salé au caramel et ses perles croustillantes

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

LE ROULÉ CITRON (le week-end)

Biscuit japonais, crémeux citron jaune, marmelade citron, crème au beurre avec zestes de citron.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTES

L'ECLAIR CAFÉ

Une pâte à choux, crémeux au café, glaçage café.

ind:3.80€

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

Une pâte à choux, crémeux chocolat noir d'origine, glaçage chocolat noir.

ind:3.80€

L'ECLAIR VERVEINE (le week-end)

Pâte à choux, marmelade pêche, chantilly verveine, pêches au sirop.

ind:3.80€

LES HUÎTRES

Petits choux à la crème légère, coupés en deux avec une crisppearl, en hommage aux origines ferretcapiennes du chef.

1.10€/pièce

ECLAIRS

SUR COMMANDE UNIQUEMENT:

LE SAINT HONORÉ

Une pâte sucrée, une crème brûlée au caramel, chantilly des îles et ses petits choux caramélisés

4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

LE PHARE

Bavaroise chocolat blanc, biscuit amandes, gelée de framboise, croustillant praliné.

4pers: 18€ 6pers: 27€ et 8 pers: 36€

