

Franck Labasse Pâtisserie

MENU AUTOMNE/HIVER 2025

ENTREMETS ET CLASSIQUES

LE PESSACAIS

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

ind: 5.50€, 4 pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE CHEESECAKE FRUITS ROUGES

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

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

LE CAPPUCCINO

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

ind: 5.50€, 4 pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

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: 4.70€

LE PARIS-BREST

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

ind: 4.90€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE BERRY

Dôme mousse herriolette (framboise, myrtille, violette), crémeux framboise, compotée de fruits rouges, biscuit amandes et vanille, croustillant

ind: 5.50€, 4 pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE ROULÉ CITRON

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

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

MACARONS

- Pistache
- Framboise
- Passion et chocolat au lait
- Mûre
- Lavande et Cassis
- Caramel Beurre Salé
- Café Bailey's
- Chocolat noir
- Vanille
- Citron
- Praliné bueno
- Vanille et chocolat
- Pêche
- Fraise et Citron
- Pomme Cassis

1.40€/pièce

TARTES

TARTE CITRON VERT

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

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

TARTE CHOCO-NOISETTE

brownie, pâte sucrée chocolat, crémeux chocolat, praliné amandes et noisettes, namelaka noisette

ind: 5.50€, 4 pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

MACARON ABRICOTHYM

Macaron abricot, abricots frais, ganache montée vanille thym, marmelade abricot

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

TARTE AUX PRUNES

Pâte sucrée, crumble, prunes, frangipane, chantilly

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

LA TARTE AUX POMMES

Compotée de pommes, pommes, chantilly cannelle, pâte sucrée.

ind: 4.50€, 4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

PÂTE À CHOUX

RELIGIEUSE AU CAFÉ

Une pâte à choux, crémeux au café, fondant café, crème au beurre.

ind: 3.90€

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

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

ind: 3.90€

L'ECLAIR CARAMEL MASCARPONE

Une pâte à choux, un caramel beurre salé et une crème anglaise montée à la mascarpone.

ind: 3.90€

LES HUÎTRES

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

1.30€/pièce

SUR COMMANDE 1 SEMAINE À L'AVANCE UNIQUEMENT:

LE SAINT HONORÉ

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

4 pers: 18€ et 8 pers: 34€

LA FORÊT NOIRE

Biscuit chocolat, chantilly, copeaux de chocolat noir, cerises à l'eau de vie

4 pers: 22€ et 8 pers: 44€