

Franck Labasse Pâtisserie

MENU PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

ENTREMETS ET CLASSIQUES

LE PESSACAIIS

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

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

LE CHEESECAKE FRUITS ROUGES *arrive bientôt*

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

ind: 4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LE CAPPUCCINO

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

ind: 5.50€, 4pers: 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€, 4pers: 19.60€ et 8 pers: 39.20€

L'EXOTIQUE *arrive bientôt*

Gelée de passion, ganache montée noix de coco, cubes de mangue en compotée, biscuit cuillère coco, sablé, glaçage mangue.

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

Meilleure vente de la saison

FRAISIER FRAMBOISIER FRAI-BOISIER

Nos Fraisiers et Framboisiers font leur grand retour! Une recette secrète ultra légère, des fruits rouges de grande qualité, le combo gagnant pour régaler vos convives!

Et si vous hésitez entre les deux, essayez notre Frai-boisier!

4pers: 22€ 8pers: 44€

MACARONS

- Pistache
- Framboise
- Citron
- Mûre
- Lavande et Cassis
- Caramel Beurre Salé
- Café Bailey's
- Chocolat noir
- Vanille
- Citron et fraise
- Mandarine et chocolat
- Vanille et chocolat
- Pomme et Cassis
- Praliné

TARTES

LA TARTE CITRON VERT

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

ind: 4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LA TARTE NOISETTE FRAMBOISE *new*

Pâte sucrée, crème noisette, crumble framboise, chantilly.

ind: 4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LA TARTE CITRON FRAISE *new*

Pâte sucrée, marmelade de citron, crème citron jaune, meringue fraise, marmelade de fraise.

ind: 4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LA TARTE AUX FRAISES

Sablé breton, marmelade de fraises, crème sultane vanillée, fraises fraîches françaises, chantilly.

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

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

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

ind: 3.90€

L'ECLAIR À LA FRAMBOISE

Une pâte à choux, marmelade de framboise, chantilly, framboises entières.

ind: 3.90€

LES CHOUQUETTES GARNIES

Petits choux à la crème légère.

1.30€/pièce sur commande uniquement

L'ÉCLAIR AU CAFÉ

Une pâte à choux, crème sultane au café, glaçage café.

ind: 3.90€

PÂTE À CHOUX

DISPONIBLE SUR COMMANDE AU MOINS UNE SEMAINE À L'AVANCE

LA FORÊT NOIRE

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

4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE SAINT HONORÉ (1e week-end)

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

ind: 4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€