

Franck Labasse Pâtisserie

MENU HIVER 2025

ENTREMEMETS ET CLASSIQUES

LE PESSACAIS

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

Une crème cheesecake philadelphia, un biscuit crumble spéculos 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 (le week-end)

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€

LE MONT SAINT MICHEL (le week-end)

Une mousse mangue et fruit de la passion, framboises infusées au gingembre, dacquoise noix de coco.
ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LE MONTÉLIMAR

Une mousse nougat miel, insert passion abricot, biscuit pistache, fruits secs.
ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

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
- Orange
- Pomme et Cassis
- Praliné

TARTES

TARTE CITRON VERT

Crèmeux citron vert, pâte sucrée, meringue à l'italienne.
ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 34€

LE SAINT HONORÉ (le 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€

LE CHOCOCAHUÈTE

Ganache montée chocolat au lait, caramel monté, cacahuètes entières, peanut butter, pâte sablée chocolat.
ind:5.50€, 4pers: 21.50€ et 8 pers: 39.50€

LA TARTE AUX POMMES

Compotée de pommes, pommes, chantilly cannelle, pâte sucrée.
ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

Une pâte à choux, crèmeux chocolat noir d'origine, glaçage chocolat noir.
ind:3.90€ 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 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

DISPONIBILITÉ 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€

LA TARTE TOUT CHOCOLAT

Pâte sucrée chocolat, crèmeux chocolat, ganache montée chocolat au lait 4pers: 18€ et 8 pers: 34€