

LES PÂTISSERIES DE *Mathieu Pacaud*

L'ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ	16	<i>eclair</i>
LE PARIS-BREST	16	<i>paris-brest</i>
LA TARTE CITRON MERINGUÉE	16	<i>lemon pie</i>
COSTES CRACKERS CHEESECAKE	16	<i>cheesecake</i>
MINI FONDANT AU CHOCOLAT	12	<i>chocolate cake</i>
BRIOCHE CARAMEL BEURRE SALÉ	16	<i>french toast</i>
FINE AUX POMMES	18	<i>apple tart</i>
MONT BLANC SELON IGOR	14	<i>mont blanc</i>
LA PAVLOVA	22	<i>pavlova</i>
DES FRUITS ROUGES ET DES FRUITS ROUGES	20	<i>red berries</i>
QUE DES MYRTILLES	14	<i>blueberries</i>
SORBET MANGUE PASSION MINUTE	12	<i>mango sorbet</i>
GLACE VANILLE MINUTE	12	<i>vanilla ice cream</i>
CAFÉ MADELEINES / CHOCOLAT « DAÏ-DAÏ »	12	<i>madeleines</i>
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC	12	<i>prunes</i>