

LES BÛCHES
The Christmas yule logs

BÛCHES CRÉATION
Creation yule logs

COCONUT

CRÈME DE COCO, CROUSTILLANT DE COCO GRILLÉ ET GELÉE DE CITRON VERT
Coconut cream, crispy grilled coconut and lime jelly

MIEL D'ORANGER

SABLÉ, BISCUIT MOELLEUX, CRÈME D'ORANGE, NUANCES DE EARL GREY ET MOUSSE DE MIEL D'ORANGER
*Shortbread, soft biscuit, Earl Grey flavored orange cream
and orange honey mousse*

CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES

SABLÉ FLEUR DE SEL, MOUSSE PHILADELPHIA ET CRÈMEUX DE FRAMBOISES
Lightly salted shortbread, Philadelphia cheese mousse and raspberry cream

MANGO

BISCUIT CITRONNÉ, COMPOTÉE DE MANGUE AUX AGRUMES, MOUSSE À LA FLEUR DE CAMOMILLE
Lemon biscuit, mango compote with citrus, chamomile flower mousse

CHOCOLAT

BISCUIT MOELLEUX CACAO

CRÈMEUX ET GELÉE DE CACAO, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT NOIR À 70 %
Soft cocoa biscuit, cocoa jelly, 70% black chocolate mousse

NOISETTE

CROUSTILLANT AU RIZ SOUFFLÉ, CRÈMEUX NOISETTE ET PRALINÉ
Crispy puffed rice, hazelnut cream and praline

BÛCHES TRADITION
Traditional yule logs

MARRON CONFIT

DIPLOMATE CRÈME DE MARRON, BISCUIT MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE
Diplomat chestnut cream, chestnut soft biscuit

BÛCHE AU CAFÉ

CRÈME AU BEURRE, CAFÉ PURE ARABICA, BISCUIT MOELLEUX
Butter cream, pure arabica coffee, soft biscuit

350 MAD

(POUR 4 PERSONNES | FOR 4 GUESTS)