

Abricotine



Pâte de fruit abricot et ganache blanche à l'abricotine

Les Alcools

Baies des bois



Voyage à la saveur d'une ganache et d'une pâte de fruit aux baies des bois

Les Fruités

Banane - Gingembre



Ganache lactée Venezuela 38% à la banane et au jus de gingembre frais

Les Fruités

Belle-Hélène



Ganache lactée Venezuela 38% à la poire Williams

Les Fruités

Bénichon



Étonnante ganache à la moutarde de Bénichon

Les Saisonniers

Brin d'amour



Ganache moelleuse de Venezuela 49% au miel de Châbles

Les Grands Crus

Capuccino



Ganache lactée Venezuela 33% infusée aux grains de café

Les Infusions

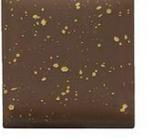
Caramel Finesse



Équilibre parfait entre la tendresse d'un caramel et son chocolat au lait

Les Caramels

Caramelis



Tout le fondant d'une savoureuse ganache au caramel

Les Caramels

Citron



Ganache lactée de Bolivie 38% à l'infusion zeste de citron

Les Fruités

Cocolait



Fine ganache à la noix de coco

Les Fruités

Costa Rica 70%



Ganache corsée du Costa Rica 70%

Les Grands Crus

Courge



Émulsion d'une purée de courge et d'un chocolat blanc

Les Saisonniers

Démenthe



Alliance réussie entre un bouquet de menthe fraîche et un chocolat d'Équateur 62%

Les Infusions

Douce enfance



Ganache lactée de République Dominicaine 42% aromatisée à la vanille de Madagascar

Les Grands Crus

Flot lacté



Chaleureuse ganache au Bailey's sur son croustillant gianduja (gluten)

Les Alcools

Forêt noire



Tout le pouvoir d'une pâte de fruit griotte mariée à une ganache au kirsch et à l'amertume d'un chocolat 70%

Les Alcools

Framboise - Anis



Pâte de fruit framboise et ganache noire de Venezuela 65% à l'infusion d'anis étoilé

Les Fruités

Framboisier



Toute la fraîcheur d'une gelée et d'un caramel à la framboise

Les Caramels

Intense café



Puissante ganache café au chocolat de Venezuela 65%

Les Grands Crus

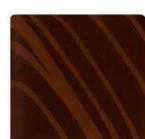
Java 64%



Émulsion de crème et d'un chocolat indonésien aux notes de tabac

Les Grands Crus

Mac chocolat



Praliné à la brisure de macaron chocolat

Les Pralinés

Noix de pécan



Intense praliné à la noix de pécan

Les Pralinés

Orangeade



Ganache à l'orange sur pâte d'amande à l'orange confite

Les Fruités

Pamplemousse



Association d'un chocolat de Venezuela 38% avec du pamplemousse frais

Les Saisonniers

Perle blanche



Ganache blanche aromatisée à la vanille de Madagascar

Les Infusions

Plaisir coquin



Somptueuse ganache lactée République Dominicaine 42% au fruit de la passion

Les Fruités

Poivre - Sésame



Praliné amande torréfié et ganache au poivre noir d'Inde

Les Pralinés

Pomme Tatin



Ganache lactée Venezuela 38% à la pomme verte et sa pointe de cannelle

Les Fruités

Praliné à l'ancienne



Praliné maison aux amandes Valencia (gluten)

Les Pralinés

Rio Huimbi



Deux ganaches superposées de ce grand cru de la province d'Esmeraldas en Équateur

Les Grands Crus

Titicacao



Tout le caractère exceptionnel d'un cacao sauvage de Bolivie 68%

Les Grands Crus

Tonka



Ganache de Costa Rica 40% à la fève Tonka

Les Infusions

Trio



Tendre gianduja noisette aux 3 chocolats

Les Pralinés

Vanille - Fraise



Toute la fraîcheur d'une pâte de fraise et d'une ganache blanche à la vanille de Madagascar

Les Fruités

Vertigo



Caramel au citron vert

Les Caramels

Violette - Cassis



Onctueuse ganache aromatisée à la violette sur sa pâte de fruit cassis

Les Fruités

Vin chaud



Réduction de vin rouge aromatisée aux 4 épices et aux zestes de citron et d'orange

Les Saisonniers

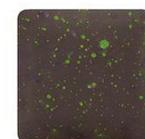
Sagesse orientale



Ganache de Madagascar 64% au thé jasmin

Les Infusions

Santé de fer



Ganache noire d'Équateur 62% infusée de verveine

Les Infusions

Saveurs de Noël



Saisissante ganache lactée Venezuela 38% à la mandarine et aux épices de Noël

Les Saisonniers

St-Aubinois



Surprenant mariage de chocolat à l'alcool de petites prunes «Béruges» des Collaud

Les Alcools