

Nos Bûches de Noël

Par le Chef Pâtissier Damien, Romain et Corentin



Concorde

Meringue cacao
Mousse chocolat au lait
Copeaux de meringue chocolatée



Dijon-Tahiti

Dacquois coco
Confit ananas, mangue, vanille
Fromage blanc La Laitière de Bourgogne



Kumaru

Biscuit farine et graines de sarrasin
Crèmeux fève de Tonka
Ganache montée 70% cacao



Mona Lisa

Biscuit sablé aux noix
Chou praliné
Coeur confit de poire



Normand'ise

Biscuit au maïs torréfié
Pommes façon tatin
Mousse caramel beurre salé



Paradis Châtaigne

Meringue vanille
Mousse châtaigne, Trait de Whisky
Copeaux de meringue vanillée



Rayon de soleil


Biscuit huile d'olive basilic
Crèmeux citron, Mousse mandarine
Meringue yuzu



LE
CHÂTEAU
BOURGOGNE

 8 personnes

 Parking clos
et gratuit

 27,00 € TTC

 Tramway T1
Auditorium

 03.80.72.31.13

 Ouvert
24h/24 - 7j/7

 [www](#) Commande
en ligne

 Fait maison