

Un Dimanche à Paris

La **tarte Framboise** de Nicolas Bacheyre fait son entrée en vitrine, en lieu et place de la tarte Poire Amandine. Elle se compose d'une pâte sablée noisette sans gluten, d'une crème d'amandes à la fleur de sureau, d'un confit de framboises et d'une crème onctueuse à la vanille. Des framboises fraîches et du Vene Cress – une petite feuille verte aux fines nervures rouges – recouvrent le dessus. 5,90 € en boutique et 9 € en salon de thé.

À la fois fraîche, colorée et gourmande, cette délicieuse nouveauté marque l'arrivée du printemps.

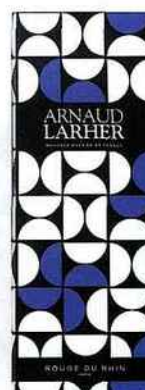
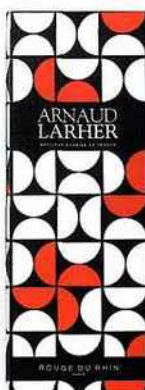
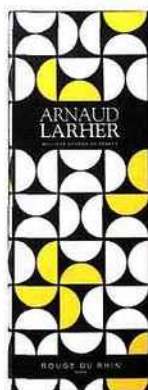
À découvrir en boutique, au restaurant pour le déjeuner, et pour le salon de thé.



© Géraldine Martens

Christophe Michalak

Ni un macaron, ni un cookie, ni un brownie mais le mélange inédit des trois avec une texture soufflée, alliant craquant et fondant. 18,50 € la boîte de 8 pièces.



Arnaud Larher

Harwich, une nouvelle collection, fruit de la collaboration entre le M.O.F. Pâtissier et la maison de textile décoratif Rouge du Rhin, à travers 3 coffrets.

Harwich jaune soleil Le Séville : ganache chocolat au lait, fruit de la passion, enrobée de chocolat au lait.

Le Lemon : ganache chocolat au lait, citron jaune et zestes de citron jaune, enrobée de chocolat au lait.

Le Larher : ganache chocolat noir, grand cru légèrement corsé, enrobage noir.

Et une création inédite avec **Le Sarrasin** : praliné noisette et sarrasin torréfié et broyé, sarrasin émietté et fleur de sel, enrobé de chocolat noir à 70 % de cacao.

Harwich rouge infini avec L'Exquise : ganache chocolat noir à la pulpe de framboise, enrobée de chocolat noir.

Le Blue Mountain : ganache chocolat noir à l'infusion de thé aux fruits rouges, enrobage noir.

Le Larher : ganache chocolat noir, grand cru légèrement corsé, enrobage noir.

Et comme création inédite : **Le Verveine** : ganache à l'infusion de verveine, enrobée de chocolat noir à 70 % de cacao.

Harwich bleu nuit Le Jade : praliné pistache aux éclats de pistaches grillées, enrobage noir.

Le Menthe : ganache chocolat noir, grand cru légèrement corsé, enrobée de chocolat noir à l'infusion de menthe fraîche.

Le Larher : ganache chocolat noir, grand cru légèrement corsé, enrobage noir.

Et en inédit : **Le Basilic** : ganache à l'infusion de basilic et chocolat noir de Madagascar, enrobée de chocolat noir à 70 % de cacao.

Le coffret de 12 chocolats, 190 g environ, dimension 20 x 7,5 x 3 cm, 18 €.

La Pâtisserie des Rêves

Pour le printemps-été, le mille-feuille revisité en version glacée en collaboration avec Raimo, institution de la glace parisienne depuis 1947 qui a imaginé toute une collection de parfums permettant au client de jouer avec les saveurs entre les couches de feuilletage : chocolat noir, framboise, mangue Alfonso, noisette et vanille...

Le client choisit donc ses deux « lits de glaces », délicatement emballés pour préserver toute leur fraîcheur et il prend les 3 bases du feuilletage maison. Une fois à la maison, il lui suffit de monter le mille-feuille : base de feuilletage, lit de glace, nouvelle couche de feuilletage, second lit de glace, et enfin le chapeau de feuilletage. 6 personnes, 43 €.

