



Le Chardon Bleu,

18 avenue Grégoire Chapoton
42170 St. Just St. Rambert,

Tel.: 04 77 52 38 04,

Chardon-bleu@wanadoo.fr

www.le-chardonbleu.com



Bûcheron:

Cigares garnis de glaces et sorbets assortis sur un fond de sorbet fraise.



Malakoff :

Fond de sorbet framboise, parfait praliné aux éclats de meringue, surmonté de malakoffs glacés à base de pomme / fraise / abricot.



Profiteroles:

Assiette en pâte à tuiles garnie de crème glacée chocolat et ses chouquettes fourrées de glace vanille, servies avec une crème anglaise.



Chaudron

nougatine:

Chaudron en nougatine garni de fruits moulés en glace et sorbets assortis, sur un lit de crème glacé vanille



Ramberte:

Coque de chocolat au lait garnie de glace vanille marbrée griotte et son crumble chocolat, surmontée de mignardises.



Vercors:

Biscuit moelleux aux amandes, demi-sphère de crème glacée vanille marbrée et croustillant feuilleté chocolat, caramel mou à la fleur de sel.



Chocolatine:

Superposition d'une crème glacée ivoire et d'un sorbet fruits des bois avec son millefeuille de chocolat noir.



Macarons glacés:

Assiette garnie de glace nougat accompagnée de ses macarons glacés.



Soleil :

Glace caramel aux éclats de caramel sorbet abricot et parfait framboise



Ardéchois :

crème glacée Vanille à la meringue, éclats de marron, pommes façon Tatin, biscuit aux amandes



Pic-up:

Demi-sphère de sorbet pêche de vigne avec un parfait abricot parsemé de fraises des bois, l'ensemble décoré de sucettes glacées multicolores.



Fraicheur :

Sorbet citron, Sorbet framboise Biscuit moelleux chocolat



Vacherin :

Glace vanille, Sorbet framboise, Meringue

