



LES GLACES DE LA GRANDE CASCADE

La saison de la glace est lancée, et elle s'annonce salée !



Et si la glace changeait de registre ?

À La Grande Cascade, elle s'affranchit des codes sucrés pour s'imposer dans une lecture résolument gastronomique. Une proposition dans l'air du temps, où le végétal prend le dessus et où le froid devient un véritable outil d'expression culinaire.

Pensées comme des compositions à part entière, ces glaces salées jouent sur la précision des textures et la netteté des goûts.

Trois créations ouvrent la saison :

Avocat & piment d'Espelette

Une matière dense et soyeuse, presque beurrée, que vient réveiller une pointe de piment. L'équilibre se joue sur la retenue : une chaleur diffuse, jamais dominante, qui souligne la rondeur de l'avocat sans l'alourdir.

Courgette & basilic

Une interprétation tout en fraîcheur, où la courgette révèle une douceur discrète, prolongée par un basilic précis, aux notes franches. L'ensemble évoque une sensation végétale pure, presque cristalline, portée par une texture légère.

Tomate & ail des ours

Une attaque vive, légèrement acidulée, immédiatement suivie par des notes plus profondes et herbacées. L'ail des ours apporte du relief, sans excès, et inscrit la dégustation dans un registre plus sauvage, presque printanier.

Une nouvelle vague glacée... qui ne risque pas de laisser de marbre.



INFORMATIONS PRATIQUES

Disponible à partir du 18 mai 2026

La Grande Cascade

Rte de la Vge aux Berceaux, 75016 Paris

1 boule 6€ / 2 boules 10€ / 3 boules 14€