

Crée par Patrick Agnellet à Annecy, pour la fête des mères, mais disponible le temps des cerises, Sakura, fleur de cerisier en japonais, symbolise la beauté éphémère. Invitation au voyage, délicatesse absolue, l'entremets enveloppe avec douceur une dégustation ronde et surprenante, romantique et bohème, valsant entre jeux de textures et subtilité au palais. Composé d'une meringue à la française et d'un clafoutis aux cerises, sous une compotée de cerises, d'une émulsion légère au thé et fleurs de cerisier, dans une ceinture de chocolat réconfort.

À chaque saison, chaque fête particulière ou émotion singulière, le chocolatier Pâtissier Patrick Agnellet immortalise l'instant dans une création inspirée. Ressentis, paysages locaux, richesses du terroir, nature à laquelle il se fond depuis toujours. Ainsi tous les moyens sont bons pour libérer son enthousiasme créatif, au profit de la gourmandise et de l'esthétisme léché.



À votre disposition pour toute demande de visuels, d'accueil ou de reportage, l'occasion idéale de déguster l'émotion chocolatée patissée en toutes saisons

*Crédit Photo : LE STUDIOZ*

*Tarif 6 parts : 37.60 euros*

*Disponible à partir du 2 juin 2023, en pré-commande dès à présent sur [www.patrickagnellet.com](http://www.patrickagnellet.com)*