CARTE DE L'APRÈS-MIDI
SERVICE DE 15H À 17H30

AFTERNOON MENU
SERVICE FROM 3PM TO 5:30PM

Une carte salée est également à votre disposition.
A savoury menu is also available.

L'AFTERNOON TEA PAR LES CHEFS NINA HARADJI & JULIEN DUGOURD

AFTERNOON BY CHEFS NINA HARADJI & JULIEN DUGOURD

Le goûter du Chef est accompagné d'une boisson non alcoolisée de votre choix

Your tea time is served with your choice of non-alcoholic drink

68

Accompagnez votre goûter d'une coupe de champagne Roederer Brut Collection 246 ou Rosé 2017 ou effervescent sans alcool French Bloom

Enjoy your tea time with a glass of champagne Roederer Brut Collection 246, or Rosé 2017, or a glass of alcohol-free sparkling wine French Bloom

88

Pièces salées
Savoury treats

Bread Maki échalote confite & quenelle de brebis, huile de laurier
Bread Maki with Caramelized Shallots & Goat Cheese Quenelle, Bay Leaf Oil

Bread Maki Volaille Confite & Pickles de moutarde
Bread Maki with Confit Chicken & Mustard Pickles

Bread Maki Truite & Tagète
Bread Maki with Trout & Tagetes

Sélection de pâtisseries
Pastry selection

La Pomme Tagète
Tagetes Apple

Le Chocolat Cacahuète
Chocolate and Peanut

La Crème Caramel
Caramel Cream

Le Feuille à Feuille Vanille Grillée
Toasted Vanilla "millefeuille"

LES PÂTISSERIES SIGNATURE JULIEN DUGOURD

JULIEN DUGOURD'S SIGNATURE PASTRIES

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.
All our pastries can be enjoyed on site or take away

à emporter - *take away*

17

sur place - *on site*

20

Le citron – *Lemon*
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel de citron et herbe fraîche, confit de citron
Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb and citrus gel, candied lemon

Saint-Honoré framboise à la rose
Raspberry and rose flower Saint-Honoré
Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel et chantilly de framboise à la rose
Caramelized puff pastry, raspberry cream, raspberry-rose gel with whipped cream

Pavlova pomme shiso
Apple and shiso pavlova
Meringue, chantilly vanille, confit de pomme et gingembre, marmelade de pomme et shiso, pommes fraîches
Meringue, vanilla whipped cream, apple ginger confit, apple shiso marmalade, fresh apples

Tarte Pomme – *Apple tart*
Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pomme caramélisée, Chantilly vanille, compote de pomme, pommes fraiches
Sweet crust, vanilla cream, caramel, caramelized apple, vanilla whipped cream, apple compote with fresh apples

Finger au chocolat
Chocolate finger
Croustillant noisette, biscuit et mousse au chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées
Hazelnut crisp, chocolate sponge and mousse, caramel, caramelized peanuts

Tarte coco exotique – *Exotic coconut tart*
Pâte sucrée, croustillant et mousse coco, marmelade exotique, noix de coco fraîche
Sweet crust, coconut crisp and mousse, exotic fruit marmalade, fresh coconut

La Noisette – *Hazelnut*
Croustillant et biscuit noisette, crémeux et ganache montée à la noisette, mousse et praliné noisette
Hazelnut crisp and sponge, hazelnut cream and ganache, hazelnut mousse and praline

Flan à la vanille – *Vanilla flan*
Pâte sucrée, flan à la vanille de Tahiti
Sweet crust, Tahitian vanilla flan

Religieuse à la pistache – *Pistachio religieuse*
Pâte à choux, crème et praliné à la pistache, tuile dentelle, croustillant pistache
Choux pastry, pistachio cream and praline, lace tuile, pistachio crisp

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées
Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have.
Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.
Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.