



Le Goûter du Chef Julien Dugourd

Disponible à partir du 1er mai 2026

Service de 15h à 17h30

Afternoon Tea by chef Julien Dugourd

Available starting May 1st 2026

Service from 3pm to 5:30pm

Une carte salée est également à votre disposition.

A savoury menu is also available.

La sélection de pâtisseries

Pastries selection

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€

Tarte inversée à la framboise

Upside-down raspberry tart

Meringue, confit de framboise, chantilly à la vanille, crème vanille, framboises fraîches
Meringue, candied raspberries, vanilla whipped cream, vanilla cream, fresh raspberries

Le citron estragon

Tarragon lemon

Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel d'estragon, confit de citron
Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, tarragon gel, candied lemon

La fraise rhubarbe

The strawberry rhubarb

Marmelade de rhubarbe, chantilly à la vanille, fraises fraîches, rhubarbe confite, sorbet à la fraise
Rhubarb marmalade, vanilla whipped cream, fresh strawberries, candied rhubarb, strawberry sorbet

Le feuille à feuille au chocolat praliné

Praline chocolate "feuille à feuille"

Streuzel au chocolat, feuille de chocolat, crémeux au chocolat, praliné de noisettes et sobacha
Chocolate streuzel, chocolate leaf, creamy chocolate, hazelnut sobacha praline

Le pain perdu

French toast

Caramel, crème de vanille, crème d'Isigny, pain perdu brioché
Caramel, creamy vanilla, Isigny cream, brioche bread

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

15€ à emporter - *take away*

18€ sur place - *on site*

Le citron – *Lemon*

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

Le fraisier – *Strawberry cream cake*

Croustillant amandes, biscuit pain de Gênes, marmelade de fraise, mousse et ganache montée à la vanille, fraises fraîches et eau de fraise batak
Almond crisp and biscuit, strawberry marmalade, vanilla whipped cream and mousse, strawberries, batak strawberry water

Le pop-corn – *Pop-corn*

Croustillant maïs, biscuit maïs, crémeux caramel, mousse vanille et pop-corn caramélisé
Corn biscuit and crisp, creamy caramel, vanilla mousse, caramelized pop-corn

Paris-Brest cerise, pistache & hibiscus

– Paris-Brest with cherry, pistachio & hibiscus

Pâte à choux, croustillant pistache, confit cerise et hibiscus, chantilly pistache, cerise fraîche, voile hibiscus
Choux pastry, pistachio crunch, cherry and hibiscus compote, pistachio whipped cream, fresh cherry, hibiscus veil

Flan rhubarbe – *Rhubarb flan*

Pâte sucrée, marmelade de rhubarbe, flan vanille
Sweet dough, rhubarb marmalade, vanilla flan

Pavlova fruits rouges – *Red berries pavlova*

Meringue, chantilly vanille, confit cassis, marmelade de framboise, framboises fraîches
Meringue, vanilla whipped cream, blackcurrant confit, raspberry marmalade, raspberries

Saint-Honoré caramel – *Caramel Saint-Honoré*

Feuillette caramelisé, pâte à choux, crémeux caramel, chantilly caramel
Caramelized puff pastry, sweet dough, creamy caramel, caramel whipped cream

Tarte chocolat praliné sobacha – *Chocolate and sobacha praline tart*

Pâte sucrée chocolat, croustillant noisette, crémeux et chantilly au chocolat, praliné-noisettes sobacha
Chocolate sweet dough, crispy hazelnut, creamy chocolate with whipped cream, hazelnut-sobacha praline

Tarte à la pêche – *Peach Tart*

Biscuit à la vanille, compotée de pêche au miel, crème vanille, pêche pochée à la vanille
Vanilla biscuit, honey peach compote, vanilla cream, vanilla-poached peach

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.