



Le Goûter du Chef Julien Dugourd

Disponible à partir du 1er août

Service de 15h à 17h30

Afternoon Tea by chef Julien Dugourd

Available from August 1st

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 servi avec une boisson sans alcool de votre choix

Le goûter du Chef is served with your choice of non-alcoholic drink 68€

Accompagnez votre goûter d'une coupe de champagne Roederer Brut

Collection 244 ou Rosé 2017, ou d'un effervescent sans alcool French Bloom

Enjoy your goûter with a glass of champagne Roederer Brut Collection 244 or Rosé

2017, or a glass of alcohol-free sparkling wine French Bloom 88€

La fraise timut

The strawberry timut

Fraise cuite au miel et au timut, crumble, sorbet de fraise, opaline, chantilly à la vanille, fraises fraîches
Honey and timut strawberry, crumble, strawberry sorbet, sugar tuile, vanilla whipped cream, fresh strawberries

Mini magnum chocolate caramel

Mini chocolate & caramel magnum

Glace au chocolat, caramel, noisette hachée
Chocolate ice cream, caramel, chopped hazelnut

Tarte melon menthe

Melon & mint tart

Pâte sucrée, biscuit vanille, gel menthe, marmelade de melon, chantilly vanille
Shortcrust pastry, vanilla biscuit, mint gel, melon marmalade, vanilla whipped cream

La mûre

The blackberry

Pâte sucrée, biscuit vanille, marmelade de mûre et de balsamique, mousse à la mûre, ganache à la vanille
Shortcrust pastry, vanilla biscuit, blackberry and balsamic marmalade, blackberry mousse, vanilla ganache

Tarte inversée pêche

Inverted peach tart

Meringue, confit de pêche, chantilly à la vanille, duo pêche blanche et pêche jaune, crumble
Meringue, candied peach, vanilla whipped cream, white and yellow peach duo, crumble

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*

Fraisier – *Strawberry cream cake*

Biscuit aux amandes, marmelade de fraises, crème diplomate à la vanille, ganache à la vanille
Almond biscuit, strawberry compote, vanilla diplomat cream, vanilla ganache

Tout chocolat – *Everything chocolate*

Croustillant, biscuit chocolat, crèmeux chocolat, mousse chocolat au lait
Crisp, chocolate biscuit, chocolate cream, milk chocolate mousse

Tarte melon menthe – *Melon & mint tart*

Pâte sucrée, biscuit vanille, gel menthe, marmelade de melon, chantilly vanille
Sweet pastry, vanilla biscuit, mint gel, melon marmalade, vanilla whipped cream

Citron menthe – *Lemon mint*

Biscuit et confit citron, crèmeux et bavaroise au citron, gel à la menthe
Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon bavarois, mint gel

La mûre – *The blackberry*

Pâte sucrée, biscuit vanille, marmelade de mûre et de balsamique, mousse à la mûre, ganache à la vanille
Sweet pastry, vanilla biscuit, blackberry and balsamic marmalade, blackberry mousse, vanilla ganache

Pavlova framboise tagète – *Raspberry & tagete pavlova*

Meringue, crème vanille, chantilly vanille, marmelade framboise et tagète
Meringue, vanilla cream, vanilla whipped cream, raspberry and tagete marmalade

Abricot pécan – *Apricot pecan*

Croustillant aux noix de pécan, biscuit à la vanille, marmelade et mousse d'abricot, ganache à la vanille
Pecan crisp, vanilla biscuit, apricot compote, apricot mousse, vanilla ganache

Saint-Honoré vanille caramel – *Vanilla & caramel Saint-Honoré*

Feuilletage caramélisé, crème de vanille, caramel, chantilly vanille
Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla whipped cream

Tarte vanille – *Vanilla tart*

Biscuit vanille, crèmeux et praliné vanille, caramel, chantilly vanille
Lime biscuit, crispy praline, jivara cream, lime, hazelnut praliné, hazelnut mousse

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.