

Tea Time Royal

LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS CHOCOLATE IN ALL ITS FORMS

Gougère à la fève de tonka, éclats de grué caramélisés
Tonka bean gougère puff pastry, caramelised cocoa nibs

Mousse au chocolat blanc, avocat et notes citronnées
White chocolate mousse, avocado and a hint of citrus

~

Tarte au chocolat du Mexique et noix de pécan caramélisées
Mexican chocolate and caramelized pecan nuts tart

Entremets Hukambi 53%, confit au fruit de la passion et sablé cacao
Hukambi 53% entremets, passion fruit and cocoa shortbread

~

Cake moelleux chocolat et banane, croustillant lacté feuillantine
Mellow chocolate and banana cake, crispy and nutty biscuit

Gaufres au chocolat et caramel au ratafia
Chocolate waffles and ratafia scented caramel

Tablette de chocolat et éclats de mucilage
Chocolate and cocoa pulp crunchy bar

Truffe au chocolat 70% au miel de nos ruches
Chocolate 70% truffle with honey from our hives

55 euros par personne avec une boisson chaude de votre choix et eau
55 euros per person with a hot beverage of your choice and water

75 euros accompagné d'un verre de champagne ou de ratafia
75 euros with a glass Champagne or ratafia

POUR LES PLUS PETITS GOURMETS FOR THE YOUNGEST GOURMETS

Fontaine à chocolat, fruits de saison, gaufres et guimauves
Chocolate fountain, seasonal fruits, waffles and marshmallows

Cookies

Cake moelleux chocolat et banane, croustillant lacté feuillantine
Mellow chocolate and banana cake, crispy and nutty biscuit

35 euros par enfant avec une boisson chaude de votre choix et eau
35 euros per child with a hot beverage of your choice and water

LES BOISSONS CHAUDES HOT BEVERAGES

Thé noir - Black tea

Darjeeling, Gran Himalaya
Pu Er Imperial, Chine
Earl Grey, Queen Blend
Masala Chaï (classique ou latte)
Chaï Masala (classic or latte)

Infusions - Herbal tea

Camomille
Chamomile
Verveine

Verbena

Rooibos Bourbon
Organic Bourbon Rooibos
Menthe fraîche
Fresh mint

Cafés & Chocolat chaud - Coffees & Hot chocolate

Expresso, Décaféiné
Cappuccino, Double Espresso
Café Latte
Café Frappé
Iced Coffee

Chocolat chaud gourmand, chantilly vanillé et perles craquantes
Our gourmet hot cocoa with vanilla whipped cream and crispy chocolate pearls

Chocolat chaud 68 %, sauce onctueuse au chocolat et chantilly à la cardamome
Hot chocolate 68%, smoothy chocolate sauce and cardamom whipped cream

Thé blanc - White tea

Bai Mu Dan, Chine

Thé vert - Green tea

Long Jing, Chine
Sencha Yama, Japon
Genmaicha Yama, Japon
Grand Jasmin Imperial, Chine

Thé bleu - Blue tea

Tie Guan Yin, Chine
Bao Zhong Imperial, Taiwan

LES BOISSONS FRAÎCHES SOFT BEVERAGES

Sodas

Coca-Cola (33 cl) 8€
Coca-Zero (33cl)
Orangina (25cl)
Perrier (33cl)
RedBull (25cl)
Double Dutch Premium Mixer (20cl) :
Tonic
Ginger Ale
Ginger Beer
Double Lemon
Cucumber & Watermelon

Jus de fruits - Fruit Juice

Ananas, Raisin, Pêche, Pomme,
Pineapple, Grape, Peach, Apple,
Tomate, Fraise, Cranberry, Abricot
Tomato, Strawberry, Cranberry, Apricot

Jus pressés - Pressed Juice

Orange, Citron jaune, Pamplemousse
Orange, Lemon, Grapefruit

Menu élaboré par la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes, le Chef Maxime Serigne et leur équipe de passionnés.

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
La liste des allergènes est disponible à l'accueil.

*Menu elaborated by Pastry Chef Claire Santos Lopes, Chef Maxime Serigne and their passionate team.
Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted.
The list of allergens is available at the reception.*



ROYAL CHAMPAGNE

HOTEL & SPA

Tea Time Royal

L'HEURE DU THÉ A SONNÉ !

Profitez d'un instant gourmand et 100% chocolaté en collaboration avec La Chocologue® Victoire Finaz. Découvrez une sélection de pièces salées, de pâtisseries et de gâteaux de voyage.

de 16h à 17h30 ~ le samedi et dimanche

IT'S TEA O' CLOCK !

Enjoy a gourmet and 100% chocolate-based moment in collaboration with the chocolate expert Victoire Finaz. Discover a selection of savoury bites, pastries and travel cakes. from 4pm to 5:30pm ~ on Saturday and Sunday

