



# Tea Time Royal

TOUS LES SAMEDIS DU  
11 NOVEMBRE 2023 AU 7 JANVIER 2024\*  
DE 16H00 À 17H30

## POUR LES PLUS GRANDS...

Club sandwich de volaille marinée au citron confit  
mayonnaise à l'huile de noisette

Straciatella, cœur de sucrine et pesto basilic pistache

Croque truffé, pain aux noix, vieux comté

~

Tartelette à l'amande  
praliné au café du Brésil et éclats de café caramélisés

Millefeuille noix de macadamia et chocolat Caraïbe 66%

Chou noix de pécan et cannelle

Entremets aux marrons et clémentines  
châtaigne fraîche

~

Gaufre au chocolat  
sauce au gruë de cacao et cardamome noire

Cake à la noix du Brésil  
confit à la poire de la Champagne et citron vert

Madeleine au citron jaune  
praliné aux noisettes du Piémont et éclats caramélisés

Scone à la pistache de Sicile  
crème crue vanillée et confiture

60 euros par adulte accompagné d'une boisson chaude  
80 euros avec une boisson chaude et un verre de champagne

*« Le Royal Champagne dévoile un tea time placé sous le thème du bien-être et des antioxydants. Notre cheffe pâtissière Claire Santos Lopes élabore, en collaboration avec Victoire Finaz, alias La Chocologue, une sélection de mets salés et sucrés autour des nombreux bienfaits du cacao et des fruits secs. »*

## ... ET LES PLUS PETITS

Découverte des fruits secs autour de 3 pralinés  
et gaufre au chocolat

Madeleine au chocolat et noisette du Piémont

Millefeuille chocolat et noix de macadamia

Mini cookies

Chocolat chaud gourmand, chantilly et perles craquantes

35 euros par enfant

\*Egalement les 24 et 25 décembre 2023  
Sur réservation uniquement