

Tea Time Royal

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

## POUR LES PLUS GRANDS...

Croque truffé, pain aux noix, vieux comté

Straciatella, cœur de sucrine et pesto basilic pistache

Club sandwich de volaille marinée au citron confit mayonnaise et noisette

 $\sim$ 

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 fraiche

 $\sim$ 

Gaufre au chocolat sauce au grué 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 avec une sélection de mets salés et sucrés pensée autour des nombreux bienfaits du cacao et des fruits secs.

> Une collaboration signée Claire Santos Lopes X Victoire Finaz

## ... 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