

BOISSONS BEVERAGES

Thés - Tea Selection 50cl

Découvrez notre sélection Palais des Thés, maison de thé responsable qui s'inscrit dans une démarche de respect de l'environnement, développement durable et commerce équitable.

Discover our selection from Palais des Thés, a tea house committed to environment, sustainability and fair trade.

THÉS BLANCS *WHITE TEA*

Bai Mu Dan, Chine

THÉS VERTS *GREEN TEA*

Long Jing, Chine

Sencha Yama, Japon*

Genmaicha Yama, Japon

Grand Jasmin Imperial, Chine*

Thé vert à la menthe*

THÉS BLEUS *OO LONG TEA*

Tie Guan Yin, Chine

Bao Zhong Imperial, Taiwan

THÉS NOIRS *BLACK TEA*

English Breakfast*

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 *Bourbon Rooibos**

Menthe fraîche *Fresh mint**

~

Cafés Bio Lomi - Lomi Organic Coffee

Notre assemblage doux et équilibré aux arômes de chocolat au lait et de noisette fraîche « J'ai deux amours » est issu de l'agriculture biologique et est particulièrement adapté à l'expresso.

Our coffee blend « J'ai deux amours » is smooth and balanced with a hint of chocolate and hazelnut. This organic blend has been created specifically for espresso machines.

Expresso, Décaféiné *Espresso, Decaffeinated* 6cl

Café Américain, Double Espresso *Americano, Double Espresso* 12cl

Cappuccino 24cl


Latte 27cl

Café Frappé *Iced Coffee* 15cl

~

Chocolat chaud pâtissier 24cl

Gourmet hot cocoa

 *Produits d'origine biologique
*Organic products

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

Lemon marinated chicken club sandwich, hazelnut oil mayonnaise

Straciatella, coeur de sucrine et pesto basilic pistache

Straciatella, romane lettuce and basil-pistachio pesto

Croque truffé, pain aux noix, vieux comté

Truffle croque-monsieur, walnut bread, aged comté cheese

~

Tarte au chocolat noir intense, grué de cacao et fleur de sel

Intense dark chocolate tart, cocoa nibs and fleur de sel

Entremets à la pistache de Sicile et chocolat Hukambi 53%

Sicilian pistachio and Hukambi chocolate 53% entremets

Chou caramel et café du Brésil

Caramel and Brazilian coffee puff pastry

Millefeuille au chocolat lacté et fève de tonka

Milk chocolate and tonka bean millefeuille

Mousse au chocolat Intuition 80%

crème onctueuse à la vanille de Tahiti, fleur de sel

Intuition 80% chocolate mousse, smoothy Tahitian vanilla cream, fleur de sel

~

Scones vanillés et crumble cacao fleur de sel

Vanilla scones, cocoa and fleur de sel crumble

Madeleine au chocolat et noisette

Chocolate and hazelnut madeleine

Cake citron et chocolat Dulcey

Lemon cake and blond Dulcey chocolate

65 euros

accompagné d'eau et d'une boisson chaude
including water and hot beverages

85 euros

accompagné d'eau, d'une boisson chaude et d'un verre de champagne au choix du sommelier
including water, hot beverages and a glass of Champagne from the Sommelier's selection

POUR LES PLUS PETITS GOURMETS FOR THE YOUNGEST GOURMETS

Madeleines au chocolat et noisette

Chocolate and hazelnut madeleines

Mousse au chocolat, crème onctueuse à la vanille de Tahiti, fleur de sel

Chocolate mousse, smoothy Tahitian vanilla cream, fleur de sel

Gâteau de crêpes à la pâte à tartiner maison

Crêpe roll with homemade chocolate spread

Chocolat chaud gourmand, chantilly et perles craquantes

Gourmet hot cocoa with whipped cream and crispy pearls

35 euros

CRÉATION CHOCOLATÉE COCOA CREATION

Intuition 80%

La Cheffe Claire Santos Lopes est heureuse de vous dévoiler son chocolat de couverture signature :

Intuition 80%, en référence à une pâtisserie qu'elle décrit comme instinctive.

Chef Claire Santos Lopes is delighted to unveil her signature couverture chocolate: Intuition 80%, as a reference to her instinctive pastry style.

Menu élaboré par la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes, le Chef Paolo Boscaro 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 Paolo Boscaro 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.*