

Art O' clock



La cheffe pâtissière Claire Santos Lopes dévoile un Tea Time sur le thème de l'art.
Laissez-vous surprendre par une déclinaison de créations rendant hommage
à des oeuvres iconiques d'artistes de renom.

*Our Pastry Chef Claire Santos Lopes is unveiling a Tea Time on the theme of art.
Discover a collection of delicious creations inspired by the iconic pieces of renowned artists.*



CÔTÉ SALÉ

Club sandwich de volaille à la truffe, vieux comté
Truffle and aged comté poultry Croque-Monsieur

Club sandwich au saumon norvégien
Norwegian smoked salmon club sandwich

Bouillon dashi aux algues
Seaweed dashi broth

GÂTEAUX DE VOYAGE

Biscuit spéculoos et caramel chocolaté onctueux
Speculoos biscuit and creamy chocolate caramel

Cake au citron jaune et chocolat Dulcey
Lemon cake and blond Dulcey chocolate

COLLECTION DE PÂTISSERIES

Entremets à la vanille de Madagascar et fleur de sel
Madagascan vanilla entremets and fleur de sel

Tartelette citron et sésame noir
Lemon and black sesame tartlet

Choux à la pomme et fève de tonka
Apple and tonka bean puff pastry

Entremets chocolat Intuition 80% et sarrasin
Intuition 80% chocolate entremets and buckwheat

ART ÉPHÉMÈRE

Poire Williams, confiture de lait
et croustillant noisette
Williams pear, dulce de leche and hazelnut crisp



65 euros

accompagné d'une boisson chaude
including water and hot beverages

85 euros

accompagné 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

Prix nets en euros et service compris. Les chèques ne sont pas acceptés. La liste des allergènes est disponible à l'accueil.
Net prices in euro, taxes and service included. Cheques are not accepted. The list of allergens is available at the reception.