

# Art O' clock

La cheffe pâtissière Claire Santos Lopes dévoile un Tea Time sur le thème de l'art.  
Chaque création rend 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

Croque 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*

Chou 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.*