

Tea Time de Pâques

SAMEDI 4 AVRIL
DE 16H À 17H30



À l'occasion du week-end de Pâques, la Cheffe Pâtissière
Claire Santos Lopes réinterprète les grands classiques de la pâtisserie
à travers un Tea Time gourmand, où souvenirs d'enfance
et créativité contemporaine se rencontrent.

Œuf mimosa, asperge verte
Tarama, concombre et citron vert
Jambon des Aldudes et guindillas

Paris Brest à la noix de Macadamia, notes d'agrumes
Charlotte à la rhubarbe, baie de genièvre
Opéra au café Nevadito de Colombie
Saint-Honoré au chocolat 66% et céréales
Tarte au citron meringuée, notes herbacées

Cake marbré
Kouign Amann
Churros et chocolat création

Mousse au chocolat création et fleur de sel

70€ par adulte accompagné d'une boisson chaude
90€ accompagné une boisson chaude et un verre de champagne
Menu enfant disponible au tarif de 35€

Menu élaboré par Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015
et Cheffe Claire Santos Lopes.

