



# Camelia



# L'incontournable Tea time

Disponible de 15h à 17h30  
Available from 3pm to 5:30 pm

48 euros  
68 euros avec une coupe de champagne

Dégustez l'incontournable Tea Time de  
notre chef pâtissier Adrien Bozzolo.

**Boisson chaude de votre choix**  
Your choice of hot drink



**La pâtisserie de votre choix**  
Your choice of pastry



**Boule de Noël chocolat**



**Boule de Noël coco**



**Sélection de finger sandwiches**  
Finger sandwiches selection



**Cake à la carotte et noix de pécan**  
Carrot cake and pecan nuts



**Pana cotta coco**  
**Brunoise exotique**

Coconut pana cotta and exotic brunoise



**Assortiment de scones**  
Scones assortment



**cannelés bordelais**  
Bordelais cannelé

# Les Thés et infusions

Assam Breakfast Thé noir d'Inde <i>Arôme : Goût profond et délicat</i>	12
Earl Grey Thé noir du Sri Lanka <i>Arôme : Subtil et léger, notes d'agrumes</i>	12
Darjeeling Thé noir d'Inde <i>Arôme : Rond et doux, notes d'agrumes et de raisin de Muscat</i>	12
Perles de Jasmin Perles de thé vert au jasmin de Chine <i>Arôme : Fleur de jasmin, long en bouche</i>	14
Thé vert « Dragon well » Thé vert de Chine <i>Arôme : Herbes fraîches et fleur d'orchidée, léger goût de réglisse</i>	14
Genmaicha Thé vert du Japon mélangé avec du riz soufflé <i>Arôme : Herbes fraîches et céréales toastées</i>	14
Sencha Thé vert de Kyoto, Japon <i>Arôme : Herbe sauvage, léger arôme de roquette et de radis</i>	14
Aiguilles d'argent Thé blanc de Chine <i>Arôme : Subtiles notes de melon et de concombre, léger et délicat</i>	14
Oolong Thé bleu de Chine <i>Arôme : fruité, noisette, miel</i>	12
Pu'er Thé noir de Chine <i>Arôme : Herbes fraîches et céréales toastées</i>	14
Chaï Thé Noir du Sri Lanka <i>Arôme : Epicé, cannelle, Girofle</i>	14
Roiboos Infusion d'Afrique du Sud	12
Infusion menthe poivrée	12
Infusion citronnelle et gingembre	12
Infusion verveine citron	12

# Le Comptoir des Pâtisseries

15 Euros



## LE SAINT-HONORÉ

Feuilletage, pâte à choux, crème à la vanille,  
caramel au beurre salé, chantilly vanille  
Puff pastry, cream puff pastry, vanilla cream,  
salted butter caramel, whipped cream

## BLACK PEARL

Biscuit amande vanille, crémeux et mousse vanille,  
croustillant « rice krispies » à la vanille.  
Almond vanilla biscuit, vanilla creamy and mousse,  
vanilla “rice krispies” crunch

## ZEN

Biscuit au citron vert, compote de granny smith  
acidulée, enrobage chocolat acidulé au poivre de  
Sichuan vert, mousse légère au shiso vert  
Lime biscuit, sour Granny Smith compote, green Sichuan  
pepper chocolate coating, shiso mousse

## SWEET N STRONG

Pâte au chocolat et grué caramélisé, crémeux Abinao,  
mousse Guanaja et poivre de Jamaïque  
Chocolate and caramelized cocoa beans pieces,  
Abinao cream, Guanaja mousse with Jamaican pepper

## LE JUBI

Croustillant praliné et boulgour soufflé, biscuit japonais,  
mousse légère à la noisette  
Crispy praliné and blown bulgur, japanese biscuit,  
hazelnut mousse

## LE NOCTIS

Sablé au cacao, crémeux Itakuja, gelée passion-vanille  
mousse au chocolat et poivre de Jamaïque,  
Cocoa shortbread, creamy Itakuja, passion-vanilla jelly,  
chocolate mousse with Jamaican pepper

## CHOU BANANE CACAHUETE

Confit de banane au citron vert, croustillant cacahuète,  
chantilly banane  
Candied banana and lime, peanut crunch, banana  
whipped cream

## Les esquimaux maison

12€

Homemade ice cream bars



### **Sorbet citron, enrobage chocolat et muscovado**

Lemon sorbet,  
muscovado and chocolate coating

### **Crème glacée chocolat, enrobage chocolat au lait, éclats de cookies**

Chocolate ice cream,  
milk chocolate, cookie chips coating

### **Crème glacée à la vanille et au chocolat noir**

Vanilla and dark chocolate ice cream,



