

*Hot Chocolate Bar*  
**PAR MAISON ORFÈVE**

Laissez-vous tenter par un chocolat chaud réconfortant, sublimé par une délicieuse pâtisserie, et plongez dans l'univers des chocolats d'exception de la Maison Orfève.

**CHOCOLAT CHAUD À FAIRE FONDRE** 12.-

*Quillabamba 70, Pérou*

Ce Cru de Terroir délicieusement crémeux et épicé offre des arômes de noisettes, de cannelle et de noix de muscade sur un fond de mûre et myrtille.

Dégustez-le sous la forme d'une ganache gourmande à faire fondre avec du lait chaud.

**CHOCOLAT CHAUD DE MADAGASCAR** 14.-

*Bejofo 75, Madagascar*

Ce Cru de Propriété est issu exclusivement de fèves Trinitario, soigneusement sélectionnées.

Doté d'une belle acidité, il offre une symphonie rafraîchissante d'arômes de fruits rouges.



**AMAZONIE** 16.-

*A associer au Quillabamba 70, Peru*

Biscuit à la passion, confit de tumbo et mangue, mousse à la noix de coco

**INTENSE VANILLE** 16.-

*A associer au Bejofo 75, Madagascar*

Biscuit, croustillant aux amandes, caramel, mousse de vanille Bourbon



CACAO & CHOCOLAT  
**ORFÈVE**  
GENÈVE

*Hot Chocolate Bar*  
**BY MAISON ORFÈVE**

Indulge in a comforting hot chocolate, enhanced by a delicious pastry, and immerse yourself in the world of Orfève's exceptional chocolates.

**HOT CHOCOLATE TO MELT** 14.-

*Quillabamba 70, Peru*

This deliciously creamy and spicy Cru de Terroir offers aromas of hazelnut, cinnamon and nutmeg on a background of blackberry and blueberry. Savour it prepared as a gourmet ganache to be melted with hot milk.

**HOT CHOCOLATE FROM MADAGASCAR** 14.-

*Bejofo 75, Madagascar*

This Cru de Propriété is made exclusively from carefully selected Trinitario beans. Featuring a fine acidity, it offers a refreshing symphony of berries aromas.



**AMAZON** 16.-

*To pair with Quillabamba 70, Pérou*

Passion fruit biscuit, tumbo-mango confit, coconut mousse

**INTENSE VANILLA** 16.-

*To pair with Bejofo 75, Madagascar*

Biscuit, almond crunch, caramel, bourbon vanilla mousse



MANDARIN ORIENTAL  
GENEVA