

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



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

12.-

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

