










# LE GOÛTER D'HIVER

DISPONIBLE AU RESTAURANT CAMÉLIA  
DU 1ER DÉCEMBRE 2024 AU 7 JANVIER 2025

Le Chef Julien Dugourd  
vous propose un goûter d'hiver composé  
de douceurs sucrées exclusives :










une Pavlova marron cassis à partager,    
le flocon orange vanille,    
une tartelette poire vin chaud et ses épices,    
une bouchée chocolat exotique    
ainsi qu'une brioche de Noël et fruits confits. 

79€ PAR PERSONNE



AVAILABLE AT CAMÉLIA RESTAURANT  
FROM 3PM TO 5:30PM DAILY  
1 DECEMBER 2024 TO 7 JANUARY 2025

Chef Julien Dugourd  
invites you to enjoy a Winter Afternoon Tea featuring  
exclusive sweet treats:

a sharing-sized chestnut and blackcurrant Pavlova,    
an orange vanilla snowflake,    
a spiced pear and mulled wine tartlet,    
an exotic chocolate bite    
and a Christmas brioche with candied fruit. 

PRICED AT €79 PER PERSON



CONTIENT DU GLUTEN / CONTAINS GLUTEN



CONTIENT DES FRUITS À COQUE / CONTAINS NUTS

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées

*Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.*

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats. Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

*Please do not hesitate to let our team members know about the allergies you might have. Net prices in Euro, included VAT and service charge.*

*Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.*