Camelia

Le Goûter du Chef Julien Dugourd
en collaboration avec la Maison Michel

Disponible à partir du 30 mai 2025
Service de 15h à 17h30

Afternoon Tea by Chef Julien Dugourd
with la Maison Michel

Available from May, 30th, 2025
Service from 3pm to 5:30pm

Le goûter du Chef est accompagné d'une boisson sans alcool de votre choix.
Le goûter du Chef is served with your choice of non-alcoholic drink.
68€

Accompagnez votre goûter d'une coupe de champagne Roederer Brut Collection 244 ou Rosé 2017 ou d'un effervescent sans alcool French Bloom.
Enjoy your goûter with a glass of champagne Roederer Brut Collection 244 or Rosé 2017 or a glass of alcohol-free sparkling wine French Bloom.
88€

La sélection de pâtisseries
The pastries' selection

Tarte Inversée Fraise
Meringue, confit de fraises, chantilly à la vanille, tuile dentelle
Inverted Strawberry Tart
Meringue, candied strawberry, vanilla whipped cream, lace chip

Entremets Chapeau Abricot Romarin
Croustillant à l'amande, biscuit moelleux, marmelade abricot romarin, mousse vanille abricot
Apricot Rosemary Hat Dessert
Almond crisp, soft biscuit, apricot rosemary marmalade, apricot vanilla mousse

Barquette Fraise Tonka
Biscuit à la vanille, marmelade de fraises, caramel, tonka, chantilly à la vanille
Strawberry Tonka Basket
Vanilla biscuit, strawberry marmalade, caramel, tonka, vanilla whipped cream

Entremets Chapeau Noisette
Biscuit et croustillant à la noisette, praliné et mousse à la noisette
Hazelnut « Hat » Dessert
Hazelnut biscuit and crisp, praline, hazelnut mousse

Mystère Chocolat
Meringue, glace au chocolat, noisettes hachées caramélisées
Chocolate Mystère
Meringue, chocolate ice cream, caramelized chopped hazelnut

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.
Prix en euros, taxe et service compris.
Net prices in Euro, included VAT and service charge.