



Le Goûter de la Fête des Mères du Chef Julien Dugourd
Disponible du 16 au 29 mai 2025
Service de 15h à 17h30

Mother's Day Afternoon Tea by Chef Julien Dugourd
Available from May 16th to May 29th 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 oûter 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 fruits rouges

Meringue, confit de fruits rouges, chantilly à la vanille,
fraise, framboise, myrtille, mûre
Inverted Red berries Tart

Meringue, candied red berries, vanilla whipped cream,
strawberry, raspberry, blueberry, blackberry

Tarte Cerise

Crème vanille, confit de cerise, marmelade de cerise,
Chantilly à la vanille, cerise fraise
Cherry tart

Vanilla cream, candied cherry, cherry marmalade,
vanilla whipped cream, strawberry cherry

Fraisier

Biscuit aux amandes, confit de fraise, marmelade de fraise,
crème à la vanille, Chantilly à la vanille, fraise
Fraisier cake

Almond biscuit, candied strawberry, strawberry marmalade,
vanilla cream, vanilla whipped cream, strawberry

Mystère vanille caramel

Glace à vanille, meringue, caramel au beurre salé
Caramel vanilla Mystère

Vanilla ice-cream, meringue, salted butter caramel

Verrine abricot romarin

Abricot rôti, sorbet abricot et romarin
Apricot rosemary shot glass

Roasted apricot, rosemary and apricot sorbet

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.