



## Le Goûter de Pâques du Chef Julien Dugourd

Disponible du 11 au 27 avril 2025

Service de 15h à 17h30

## Easter Afternoon Tea by Chef Julien Dugourd

Available from April 11th to April 27th, 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

##### Mini Citron

Croustillant, confit et biscuit citron,  
crèmeux et mousse au citron

##### Mini Lemon

Crunchy, lemon confit, lemon biscuit, lemon cream, lemon mousse

##### Chausson Cacao

Pâte à croissant au cacao, crème de chocolat

##### Cocoa Turnover

Cocoa croissant dough, chocolate cream

##### Tarte Inversée Fraise

Meringue, confit fraise, chantilly vanille, fraises, crumble

##### Inverted Strawberry Tart

Meringue, strawberry confit, vanilla Chantilly, strawberry, crumble

##### Saint-Honoré Vanille Caramel

Feuilletage caramélisé, crème vanille, pâte à choux, chantilly vanille, caramel

##### Vanilla Caramel Saint Honoré

Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla chantilly

##### Tarte Rhubarbe

Crème amande, crème vanille, marmelade rhubarbe, confit de fraises,  
chantilly vanille, rhubarbe pochée

##### Rhubarb Tart

Almond cream, vanilla cream, rhubarb marmalade, strawberry confit,  
vanilla Chantilly, poached rhubarb

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.*