



Le Goûter de Pâques du Chef Julien Dugourd

Disponible du 11 au 15 mai 2025

Service de 15h à 17h30

Easter Afternoon Tea by Chef Julien Dugourd

Available from April 11th to May 15th, 2025

Service from 3pm to 5:30pm

Une carte salée est également à votre disposition.

A savory menu is also available.

La sélection de pâtisseries

Pastries selection

Le goûter du Chef est servi avec 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€

Citron Menthe Lemon Mint

Croustillant, confit et biscuit citron, crémeux et mousse au citron
Crunch, candied lemon, lemon biscuit, lemon cream, lemon mousse

Chausson Cacao Cocoa Turnover

Pâte à croissant au cacao, crème de chocolat
Cocoa croissant dough, chocolate cream

Tarte Inversée Fraise Inverted Strawberry Tart

Meringue, confit fraise, chantilly vanille, fraises, crumble
Meringue, candied strawberry, vanilla chantilly, strawberry, crumble

Saint-Honoré Vanille Caramel Vanilla-caramel Saint-Honoré

Feuilletage caramélisé, crème vanille, pâte à choux, chantilly vanille, caramel
Caramelized puff pastry, vanilla cream, caramel, vanilla Chantilly

Tarte Rhubarbe Rhubarb Tart

Crème amande, crème vanille, marmelade rhubarbe, confit de fraises, chantilly vanille, rhubarbe pochée
Almond cream, vanilla cream, rhubarb marmalade, candied strawberry, vanilla chantilly, poached rhubarb

Les Pâtisseries signature de Julien Dugourd

Julien Dugourd's signature pastries

Toutes nos pâtisseries peuvent être vendues à emporter.

All our pastries can be enjoyed on site or take away

15€ à emporter - *take away*

18€ sur place - *on site*

Pavlova Fraise Rhubarb - Strawberry and Rhubarb pavlova

Meringue, marmelade fraises et rhubarbe, fraises, chantilly vanille
Meringue, strawberries and rhubarb marmalade, strawberries, vanilla whipped cream

Tarte pistache - Pistachio Tart

Pâte sucrée, praliné et crème de pistache, crème d'amandes, chantilly pistache
Sweet dough, pistachio almond cream, pistachio cream and praline, pistachio Chantilly

Saint-Honoré chocolat - Chocolate Saint-Honoré

Feuilletage express, crème chocolat, pâte à choux, chantilly chocolat
Express puff pastry, chocolate cream, choux pastry, chocolate Chantilly

La Framboise - The Raspberry

Pâte sucrée, pain de gène amande, marmelade de framboises, ganache vanille, estragon
Sweet dough, Genoese almond paste biscuit, raspberry marmalade, vanilla ganache, tarragon

Citron Menthe - Lemon Mint

Biscuit et confit citron, crémeux et bavaroise au citron, gel à la menthe
Lemon crisp, candied lemon, creamy lemon bavarois, mint gel

Tarte à la vanille - Vanilla tart

Biscuit vanille, crémeux et praliné à la vanille, caramel, chantilly vanille
Vanilla biscuit, vanilla praline and cream, caramel, vanilla whipped cream

Tarte aux pommes - Apple tart

Brunoise de pommes caramélisées, crème vanille, chantilly noix de coco, Pomme granny smith
Caramelized apple brunoise, vanilla cream, coconut whipped cream, granny smith apple

Bell & Ross Sapphire - Bell & Ross Sapphire

Croustillant feuilletine, biscuit à la vanille, coulis framboise, crémeux vanille, mousse à la vanille bleue
Feuilletine crisp, vanilla biscuit, raspberry coulis, creamy vanilla, blue vanilla mousse