

## ENVIES SUCRÉES

YOUR CHOICE OF PASTRY

18€

### LE SAINT-HONORÉ

ARLETTE CARAMEL ET VANILLE, CHANTILLY MASCARPONE  
VANILLE, CARAMEL TENDRE  
VANILLA AND CARAMEL TUILE, MASCARPONE WHIPPED CREAM  
WITH VANILLA, SOFT CARAMEL

### PARIS BREST CACAHUÈTE ET CARAMEL

PÂTE À CHOUX, CRÉMEUX CACAHUÈTE, SABLÉ CACAHUÈTE,  
CARAMEL, CACAHUÈTE FINEMENT SALÉE  
CHOUX PASTRY, PEANUT CREAM, PEANUT SHORTBREAD BISCUIT,  
CARAMEL, FINELY SALTED PEANUT

### TARTE PASSION ET NOTE DE THÉ NOIR

PATE SUCRÉE AUX FRUITS DE LA PASSION, CRÉMEUX  
PASSION-THÉ NOIR, COMPOTÉE MANGUE PASSION  
PASSION FRUIT TART, BLACK TEA AND PASSION FRUIT CREAM,  
MANGO AND PASSION FRUIT COMPOTE

### FRAGRANCE

FINE COQUE ET BISCUIT AU CHOCOLAT, CROUSTILLANT  
NOISETTES ET POLLEN, CRÉMEUX HUKAMBI PARFUMÉ AU  
CITRON.  
CHOCOLATE SHELL AND BISCUIT, CRISPY HAZELNUT AND POLLEN,  
CREAMY HUKAMBI WITH LEMON.

### BLACK MANGO

BISCUIT À LA VANILLE GRILLÉE, MANGUE CUISINÉE AU  
GINGEMBRE ET CITRON CAVIAR, MOUSSE VANILLÉE GRILLÉE  
GRILLED VANILLA BISCUIT, MANGO COOKED WITH GINGER AND  
FINGER LIME, GRILLED VANILLA FOAM

### POIRE ET GALABÉ

FINE COQUE DE CHOCOLAT GRAND CRU 70%, CRÉMEUX  
VANILLE GALABÉ, AMANDE CARAMELISÉE, POIRE ET  
GINGEMBRE, CRÈME LÉGÈRE MANJARI  
GRAND CRU 70% CHOCOLATE SHELL, GALABE VANILLA CREAM,  
CARAMELIZED ALMOND, PEAR AND GINGER, MANJARI LIGHT CREAM

### ASSIETTE DE FRUITS

FRUIT SELECTION



 VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE

 SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

 SANS LACTOSE / LACTOSE FREE

# LE GOÛTER D'ADRIEN BOZZOLO

45€ par personne  
70€ avec une coupe de Champagne

45€ per person  
70€ served with a glass of Champagne

15 h - 17 h 30

## BOISSON CHAUDE AU CHOIX

YOUR CHOICE OF HOT DRINK

GRANOLA CROUSTILLANT NOISETTE ET COMBAWA     
CRUNCHY HAZELNUT AND KAFFIR LIME GRANOLA

TARTELETTE FRAISE ET BIÈRE IPA     
STRAWBERRY AND IPA BEER TARTLET

PAVLOVA PÊCHE BLANCHE ET FLEUR DE SUREAU   
WHITE PEACH AND ELDERFLOWER PAVLOVA

POIRE ET FEUILLE DE POIVRIER     
PEAR WITH PEPPER LEAVES

CHURROS À LA VANILLE, PÂTE À TARTINER MAISON  
ET CONFITURE FRAMBOISE-TONKA     
VANILLA CHURROS, HOMEMADE CHOCOLATE AND HAZELNUT  
PASTE, RASPBERRY AND TONKA JAM

## LES CAFÉS

Espresso  
Ristretto  
Décaféiné  
Double espresso  
Café américain  
Cappuccino - Café latte  
Chocolat chaud maison  
Chocolat chaud viennois  
Café glacé maison

## LES THÉS

Assam Breakfast, Thé noir d'Inde  
Earl Grey, Thé noir du Sri Lanka  
Darjeeling, Thé noir d'Inde  
Chaï, Thé noir du Sri Lanka  
Perle de Jasmin, Thé vert de Chine  
Sencha, Thé vert du Japon  
Aiguilles d'argent, Thé blanc de Chine  
Rooibos, Thé rouge d'Afrique du Sud

## LES INFUSIONS

Infusion Menthe poivrée  
Infusion Menthe fraîche  
Infusion Citronnelle et Gingembre  
Infusion Camomille  
Infusion Verveine Citron  
Infusion Cassis & Hibiscus

Thé glacé maison