



## Le Goûter du Chef Julien Dugourd

Disponible du 11 au 15 mai 2025

Service de 15h à 17h30

### *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