



Le Goûter de Julien Dugourd

Servi de 15h à 18h

Le Goûter by pastry chef Julien Dugourd

Service from 3pm to 6pm

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

65€

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.

85€

Paris Brest tonka

Pâte à choux, crème légère praliné tonka, noisettes caramélisées
Choux pastry, light tonka praline cream, caramelized hazelnuts

Tartelette aux figues - Fig tartlet

Marmelade de figues, chantilly coco, figues fraîches
Fig marmalade, coconut whipped cream, fresh figs

Tarte inversée exotique au jasmin - Exotic jasmine inverted tart

Crèmeux exotique, chantilly coco, confit passion, mangue
Exotic cream, coconut whipped cream, passion fruit confit, mango

Le Vanilla

Croustillant chocolat blanc, biscuit et praliné vanille, caramel
Crispy white chocolate, biscuit and vanilla praline, caramel

Bouchée au chocolat - Chocolate bite

Croustillant et biscuit chocolat, crèmeux caramel
Crispy and chocolate biscuit, creamy caramel

Les Pâtisseries signature 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

Paris Brest à la pistache - Pistachio Paris Brest  
Pâte à choux, praliné pistache, ganache à la fleur d'oranger
Choux pastry, pistachio praline, orange blossom ganache

Tarte aux pommes - Apple tart 
Brunoise pommes caramélisées, chantilly coco, pomme
Granny Smith
Caramelized apples brunoise, coconut whipped cream,
granny smith apples

Tarte à la vanille - Vanilla tart  
Biscuit vanille, praliné vanille, chantilly vanille
Vanilla biscuit, vanilla praline, vanilla whipped cream

Citron basilic - Lemon basil  
Croustillant et biscuit au citron, crèmeux au citron, basilic Crispy
and lemon biscuit, creamy lemon, basil

Bell & Ross x Julien Dugourd  
Croustillant Guanaja, crèmeux chocolat et caramel, mousse
chocolat
Crispy guanaja, chocolate and caramel cream, chocolate
mousse

Pavlova fraises menthe - Pavlova strawberry mint
Marmelade fraise et menthe, meringue, crème vanille
Strawberry and mint marmalade, meringue, vanilla cream

Baba ananas sauge - Pineapple sage baba 
Brunoise ananas et sauge, mousse vanille Pineapple and sage
brunoise, vanilla mousse,

Saint-Honoré au Jasmin - Jasmin Saint-Honoré 
Pâte à choux, chantilly vanille et Jasmin
Choux pastry, vanilla and Jasmine whipped cream



Contient du gluten / Contains gluten



Contient des fruits à coque / Contains nuts



Sans lactose / Lactose-free



Végétarien / Vegetarian

Les créations signatures sont produites sur place quotidiennement et nos quantités sont limitées

Signature creations are produced on the site daily and our quantities are limited.

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 allergies you might have.

Prix en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.

Net prices in Euro, included VAT and service charge. Payment by cheque not accepted, based on article L112-8 of the current financial regulation.