



GOÛTER SAINT-VALENTIN BELL&ROSS  
CHEF JULIEN DUGOURD

Du 7 Février au 2 Mars 2025

**Bell & Ross Sapphire**

Croustillant feuilletine, biscuit vanille, coulis framboise, crémeux vanille, mousse à la vanille bleue

**Tarte inversée noisettes**

Meringue, praliné noisettes, chantilly à la vanille, crème noisette, pâte sucrée

**Bell & Ross Bronze**

Croustillant Guanaja, crémeux chocolat, biscuit chocolat, caramel, crémeux caramel, mousse au chocolat

**Millefeuille exotique**

Feuilletage, crémeux exotique, confit au fruit de la passion, chantilly à la noix de coco

**Paris Brest Pistache**

Pâte à choux, praliné pistache, ganache pistache et fleur d'oranger, tuile pistache

Tea time 68€ / Avec une coupe de champagne 88€

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

Prix en euros, taxes et service compris