



GOÛTER SAINT-VALENTIN BELL&ROSS
CHEF JULIEN DUGOURD

Du 7 au 23 février 2025

Bell & Ross Sapphire  

Croustillant, biscuit vanille, coulis de fruits rouges,
Crèmeux vanille, mousse à la vanille

Tarte inversée noisettes 

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

Bell & Ross Bronze  

Croustillant Guanaja, crèmeux chocolat, biscuit chocolat, caramel,
Crèmeux caramel, mousse au chocolat

Mille-feuilles exotique  

Feuilletage, crèmeux 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€



Contient du gluten



Contient des fruits à coque



Sans lactose



Végétarien