

LE COMPTOIR DES PATISSERIES

18

Le Saint-Honoré

Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone
vanille, caramel tendre

*Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped
cream with vanilla, soft caramel*

Paris Brest 100% pistache

Pâte à choux à la pistache, crémeux et praliné
pur à la pistache, pistaches finement salées

*Pistachio choux pastry, pistachio cream and
pure praline, finely salted pistachios*

Tarte pécan verticale

Biscuit pécan, praliné pur pécan, chantilly pécan
whisky

*Pecan biscuit, pure praline and pecan, pecan
whisky whipped cream*

Vacherin exotique

Sorbet coco-citron et ananas, chantilly vanille,
meringue citron, coulis ananas

*Coconut-lemon and pineapple sorbet, vanilla
whipped cream, lemon meringue, pineapple
coulis*

Textures chocolatées & lavande

Sablé chocolat, crémeux Guanaja-Lavande,
glace vanille-tonka, sauce chocolat

*Chocolate shortbread, Guanaja-Levender cream,
vanilla-tonka ice cream,
chocolate sauce*

Black mango

Biscuit à la vanille grillée, mangue cuisée au
gingembre et citron caviar, mousse vanillée
grillée

*Grilled vanilla biscuit, mango cooked with ginger
and finger lime, grilled vanilla mousse*

Bûche de Noël

Croustillant praliné et bubu arare, crémeux
chocolat noir, mandarine d'Iyokan et
gingembre Kogane

*Praline crisp and rice cracker, creamy dark
chocolate, Iyokan mandarin and Kogane ginger*

Assiette de fruits

Fruits selection



Mandarin Oriental Afternoon Tea

Le Classique 65

Le prestige 88

*Le classique, inclus d'une coupe de
Champagne Louis Roederer rosé millésime 2013
Classique afternoon tea including a glass of
Champagne Louis Roederer Rosé
millésime 2016*



Boisson chaude de votre choix
Your choice of hot drink

La Bûche de Noël par Adrien Bozzolo
The Christmas yule log by Adrien Bozzolo

PÂTISSERIES

Baba au vin chaud
Mulled wine Baba

Religieuse thé blanc et ananas
Pineapple and white tea cream puff

Riz au lait vanille et mangue
Mango and vanilla rice pudding

Cookie chocolat Hukambi et muesli caramélisé
*Caramelized muesli and Hukambi chocolate
cookie*

Tarte soufflée chocolat Pur Bélize et fleur de sel
Pur Belize chocolate and fleur de sel soufflé tart

Flan cascaras et vanille Bourbon de Madagascar
*Cascaras and Madagascar Bourbon vanilla
custard*

CANAPES

Blinis saumon fumé
Smoked salmon blinis

Macaron salé au raifort
Savory horseradish macaron

Crêpe concombre et crème crue
Cucumber and fresh cream crêpe

Champagnes AOC

Roederer Collection 242	26
Roederer Rosé 2013	34

Les Cafés

Espresso	8
Ristretto	8
Double espresso	11
Café américain	11
Cappuccino - Café latte	11
Chocolat chaud - <i>hot chocolate</i>	11
Café filtre - <i>French Press</i>	11
Café glacé fait maison <i>Homemade Iced coffee</i>	19

Les Thés

Assam Breakfast, thé noir d'Inde <i>Assam Breakfast, black tea from India</i>	12
Earl Grey, thé noir du Sri Lanka <i>Earl Grey, black tea from Sri Lanka</i>	12
Darjeeling, thé noir d'Inde <i>Darjeeling, black tea from India</i>	12
Chaï, thé noir à la cannelle du Sri Lanka <i>Chaï, cinnamon black tea from Sri Lanka</i>	14
Perles de Jasmin, thé vert de Chine <i>Jasmine pearls, green tea from China</i>	14
Sencha, thé vert du Japon <i>Sencha, green tea from Japan</i>	14
Aiguilles d'argent, thé blanc de Chine <i>Silver needles, white tea from China</i>	14
Rooibos, thé rouge d'Afrique du Sud <i>Rooibos, red tea from South Africa</i>	12
Les Infusions	12
Menthe Poivrée - <i>Peppermint</i>	
Menthe Fraiche - <i>Fresh mint</i>	
Citronnelle Gingembre - <i>Ginger Lemongrass</i>	
Camomille - <i>Camomile</i>	
Verveine Citron - <i>Lemon Verbena</i>	
Cassis & Hibiscus - <i>Blackcurrant & Hibiscus</i>	
Thé glacé fait maison <i>Homemade Iced Tea</i>	19