



LE TEA TIME DU PRINCE

C'est l'heure du gouter au Prince de Galles

Les chefs s'accordent pour vous faire vivre une expérience du Tea Time à la Française

Tartelette Homard

œufs de saumon et pomme verte
Lobster tartlet salmon eggs & green apple

Tartelette Foie Gras chutney de fruits

Duck liver tartlet fruits chutney

Tartelette Crémeux Maïs

Creamy corn tartlet

Tartelette Caviar d'Aubergine

eggplant caviar tartlet

...

Paris Brest

Maïs grillé et croustillant chocolat noisette
Grilled corn and hazelnut chocolate crisp

Tarte Tatin Briochée

Pommes caramélisées - cerises noires confites et crème crue
Caramelized apples - candied black cherries & raw cream

Sablé Breton

Crème chocolat - Citron Noir d'Iran
Chocolate cream - Iranian black lemon

Tropézienne à la Mandarine, fleurs d'oranger et kumquat

Mandarin Tropézienne, orange blossom & small Chinese citrus fruit

Flan Pâtissier feuilleté

Vanille - Tonka
Puff pastry flan

Formule pour deux personnes 98€

Formule une personne 55€

(trois pâtisseries au choix)

boissons chaudes incluses

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Le paiement par chèque n'est pas accepté selon l'article L112-8 du code monétaire et financier.