



TEA TIME

(DIMANCHE 16 FEVRIER)

LES FORMULES

FORMULE DUO

2 boissons d'inspiration accompagnées de 3 pâtisseries
à partager à choisir en vitrine

25 €

(Sans Réservation)

FORMULE PRESTIGE

Cet instant délicieux révèle une palette de délices sucrés et salés
en 3 services, accordés avec des boissons naturelles et d'Exception

39 € par personne

(Sur réservation uniquement)



PRESTIGE DU 16 FEVRIER

FARANDOLE SALÉE

Club Saumon, Beurre au Thé Fumé et Radis - Choux mousse Chèvre et Pickles
de Betterave - Saint Jacques snackée, Purée de Topinambour, Champignon et
émulsion au Thé Oolong

Servit avec une déclinaison d'infusion de Thé vert Sencha Bio

DELICATESSE

Gelée Orange Sanguine, Segment d'Orange Sanguine, Crumble Amande, Mousse au
Miel et Thé Earl Grey, Zeste d'orange confite

Servit avec un Thé Earl Grey Bio Latte

FARANDOLE SUCRÉE

Sablé Cœur à la Tonka, Tarte Fleurs à la Pomme Grillée, Brioche fourrée à la crème
de citron et Son Craquelin Amande.

Servit avec une déclinaison de Thé Rare Bio



TEA TIME
(DIMANCHE 16 FEVRIER)
A LA CARTE

LES BOISSONS

Les boissons sont créées par notre experte Anaëlle Ricard, inspiré par ses voyages et son palais aiguisé, avec des ingrédients de qualité, pour vous offrir une expérience gustative surprenante et équilibré.

BOISSONS D'INSPIRATION

Thé glacé Khmer 4.90€

Thé vert Thaï glacé, et Citron vert.

Café Glacé Vietnamien 4.50€

*Café noir Robusta au goût particulier chocolaté et du **Lait** concentré*

Hojicha Glacé Meringué 6.90€

Thé vert torréfié (sans théine), Crème de Marron, Crème Végétale, Meringue et Zeste d'Orange

Earl grey Latte 6.90€

Thé Earl Grey, Lait d'Amande, Miel et Vanille de Madagascar

Masala Chaï Latte* 5.90€

*Thé d'inde aux épices Ayurvédiques, **Lait***

Matcha Latte* 6.10€

*Poudre de Thé Vert Matcha de Cérémonie, **Lait** et Sirop d'agave*

**Option lait végétal + 0,80 cts *

LES METS

Les mets sont élaboré maison par notre Chef Pierre Vialettes, avec passion et raffinement, chaque ingrédient et travaillé avec soin, pour vous offrir des plats aux saveurs équilibrées et originales

METS SUCRÉS

Sablé Cœur 3.50€

Pâte sablé à la fève de Tonka, Ganache Chocolat Noir et Caramel

Tarte Fleur 5.50€

Pâte sablé, Crème d'Amande, Compotée de Pomme Citronnée, Ganache Montée au Thé vert "Sérénithé"

Brioche Fourée 3.90€

Brioche moelleuse au zeste de citron jaune, garnie à la crème de citron et son Craquelin Amande.

METS SALÉS

Club Saumon 3.90€

Pain de mie nature, Saumon frais, Radis et Beurre au Thé Fumé.

Choux Chevre 4.20€

Choux Craquelin au Parmesan, garni d'une mousse de chèvre, Pickles de Betterave, et Herbes Fraîches.

Bouchée Saint Jacques 4.50€

Saint jacques snackée sur une Purée de Topinambour, Champignon et émulsion au Thé Oolong

