

## L'HEURE DU THÉ

### Un assortiment de sandwiches délicats

Concombre et menthe  
Finger tourteau et avocat  
Navette saumon fumé et aneth  
Cake salé aux escargots et persil

\*\*\*

### Pâtisseries créées par notre Chef pâtissière Joana Thöny Montbabut

#### Scones et Crème Maison avec Confiture

La pâtisserie typique anglaise,  
accompagnée d'une crème mascarpone légèrement citronnée et de confiture

#### Un cadeau

Gros cube de guimauve à la noix de coco

#### Truffe au chocolat

Infusée au thé Earl Grey

#### Etoile des Neiges

Un sandwich formé par deux spéculoos, fourré de pâte à Gianduja

#### La bûche

Le traditionnel biscuit roulé aux saveurs de marron et d'orange

#### Un sapin de Noël

Au goût de Mont-Blanc

#### Un bonhomme en pain d'épices

Le fameux petit biscuit, vêtu de rouge

\*\*\*

Choix des thés, café ou chocolat chaud « Maison »

**40 € par personne**

### L'HEURE DU THÉ avec CHAMPAGNE

Accompagné d'une coupe de Champagne Jean Josselin « Cuvée des Jean » **55 € par personne**

Accompagné d'une coupe de Champagne Billecart Salmon Rosé **60 € par personne**

## AFTERNOON TEA

### **An assortment of delicate sandwiches and savouries**

Cucumber and mint  
Crab and avocado  
Smoked salmon and dill  
Savoury cake with snails and parsley

\*\*\*

### **A selection of pastries and cakes created by Pastry Chef Joana Thöny Montbabut**

#### **Scones with Cream and Jam**

Traditional English scones with lemon infused mascarpone cream and strawberry jam

#### **A Gift**

Cube of coconut marshmallow

#### **Chocolate Truffle**

Infused with Earl Grey tea

#### **Snow Star**

Small sandwich made from two Speculoos biscuits  
filled with gianduja (nuts and milk chocolate) cream

#### **Yule Log**

Traditional Christmas cake with chestnut and orange

#### **A Christmas Tree**

Meringue with chestnut

#### **Gingerbread Man**

The famous biscuit, dressed in red

\*\*\*

A choice of teas, coffee or hot chocolate

**40 € per person**

### **AFTERNOON TEA with CHAMPAGNE**

A glass of Champagne A.R. Lenoble Cuvée Intense **55 € per person**

A glass of Champagne Billecart Salmon Rosé **60 € per person**