



MENU TEA TIME



MENU TEA TIME BACHAUMONT

45 | 2 PERS

Chef Pâtissier - Eliott Peltier

1ER PLATEAU • FIRST TIER

COOKIE À LA MANGUE

Confit de mangue, caramel mangue, coriandre & vanille
Mango confit, mango caramel, coriander & vanilla

TARTE CITRON MERINGUÉE

Crème d'amande au citron rôti, crème de citron, gelée citron vert,
Meringue italienne au citron
Roasted lemon almond cream, lemon curd, lime gel,
Lemon italian meringue

2E PLATEAU • SECOND TIER

CLUB SANDWICH SAUMON

Cream cheese, ciboulette
Salmon club sandwich with cream cheese & chive

3E PLATEAU • THIRD TIER

CAKE MARBRÉ

Coeur de caramel au beurre salé de Guérande & ganache vanille
Marble cake with a Gerand salted butter caramel heart & vanilla ganache

TROMPE-L'OEIL DE POIRE CARDAMOME

Mousse cardamome, poire & vanille
Green cardamom pear trompe-l'œil with cardamom, pear & vanilla mousse

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX

One hot drink of your choice

12H00 – 18H00

DIMANCHE & LUNDI • SUNDAY & MONDAY

15H00 – 18H00

MARDI - SAMEDI • TUESDAY TO SATURDAY

PRIX TTC, SERVICE COMPRIS
Prices include tax and service