

Le Goûter

Hôtel Pont Royal

Une boisson chaude ou un jus de fruits frais avec :

- Une pâtisserie au choix et un gâteau de voyage : 25€
- Deux pâtisseries au choix et un gâteau de voyage : 35€
- Trois pâtisseries au choix et un gâteau de voyage : 50€

PÂTISSERIES

Paris-Brest

Tout rond, comme un chou, au crémeux praliné, confit praliné et noisettes torréfiées

Tarte Citron

Pâte sablée, crème au citron et citron confit, élue "Meilleure Tarte au Citron de Paris" en 2009 par le Figaroscope

Lily Valley

Pâte feuilletée, petits choux... comme un Saint-Honoré à la violette

Marie-Antoinette

Macaron à la framboise, framboises fraîches et confites, crémeux à la rose

Fes

Sur pâte sablée à la noisette, gelée de grenade, biscuit Joconde, gelée d'agrumes et palais de crémeux vanille

Pâtisseries réalisées par le Chef Pâtissier Carl Marletti.

Sweet Break

Hôtel Pont Royal

A hot drink or a fresh fruit juice with:

- One pastry of your choice and a cake to go : 25€
- Two pastries of your choice and a cake to go : 35€
- Three pastries of your choice and a cake to go : 50€

PASTRIES

Paris-Brest

Round, like a cabbage, with creamy praline, praline confit and roasted hazelnuts

Lemon Tart

Shortcrust pastry, lemon cream and candied lemon, elected "Best Lemon Tart of Paris" in 2009 by the Figaroscope

Lily Valley

Puff pastry, small choux... like a "Saint-Honoré" with violets

Marie-Antoinette

Raspberry macaroon, fresh and candied raspberries, creamy rose sauce

Fes

On hazelnut shortcrust pastry, pomegranate jelly, "Joconde" cookie citrus jelly and vanilla cream palate

Pastries made by the French Pastry Chef Carl Marletti.