

Tea-time

Hôtel Pont Royal

37€ par personne ~ une pâtisserie, une part de cake, une boisson chaude et un jus de fruits maison.

47€ par personne ~ une pâtisserie, une part de cake, une boisson chaude et une coupe de Champagne.

PÂTISSERIES

Alba

Mousse Gianduja (chocolat au lait noisette), coeur mandarine sur biscuit pain de gène

Lily Valley

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

Mille-Feuille vanille

Pâte feuilletée caramélisée, onctueuse crème à la vanille de Madagascar.

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

CAKES

Le cake citron

Pâtisseries réalisées par le Chef Pâtissier Carl Marletti.

Tea-time

Hôtel Pont Royal

37€ per person including a pastry, a piece of cake, a hot drink and a homemade fruit juice.

47€ per person including a pastry, a piece of cake, a hot drink and a glass of Champagne.

PASTRIES

Alba

Gianduja mousse (milk chocolate hazelnut), mandarin heart on a geneva bread cookie

Lily Valley

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

Mille-Feuille vanilla

Lightly caramelized puff pastry, smooth vanilla cream from Madagascar

Marie-Antoinette

Raspberry macaroon, fresh and candied raspberries, rose cream

Fes

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

CAKES

Lemon cake

Pastries made by the French Pastry Chef Carl Marletti.