



*Festive
Afternoon
Tea*



HÔTEL *de* PARIS
MONTE - CARLO

SANDWICHES

*Saumon gravlax, pain viennois et concombre Tzaziki
Gravlax salmon, Viennese bread and Tzaziki cucumber*

*Caviar Kristal, délicate brioche et crème acidulée
Kristal caviar on a delicate brioche with sour cream*

*Homard Bleu, pain moelleux et sauce corail
Blue Lobster, soft bread with coral sauce*

*Truffe noire, Comté affiné, croque céréales
Black truffle croque with cereals, Comté cheese*



SCONES

*Scones nature et aux raisins fraîchement
sortis du four, servis avec la traditionnelle
'clotted cream' et ses confitures*

*Warm freshly baked plain and fruit scones
served with clotted cream and jams selection*



PÂTISSERIES

*Paris-Brest contemporain
Paris-Brest*

*Tartelette aux agrumes et lemon curd
Citrus fruits and lemon curd tartlet*

*Saint-Honoré à la vanille de Tahiti
Saint-Honoré with Tahitian vanilla*

*Douceur au chocolat 'Grand Cru'
Intense chocolate pie*

*Mont Blanc, cassis en marmelade
Mont Blanc, blackcurrant in marmalade*

*85€ incluant une boisson chaude | Prix par personne
85€ including a hot drink | Price per person*

GOÛTER GOURMAND

CHOCOLAT CHAUD
Manufacture Alain Ducasse

SELECTION DE PÂTISSERIES
Selection du jour

*50€ incluant une boisson chaude | Prix par personne
50€ including a hot drink | Price per person*