



## TEA TIME D'HIVER

THE IRIS X SAINT-AULAYE

### SANDWICHES

Poitrine de canard fumée, fromage de chèvre,  
poivre d'Espelette et kumquat

Saumon mariné au safran, céleri-rave mariné  
et gelée de wasabi à la pomme

Pumpernickel, Boursin, courge butternut  
et sumac

### SCONES SUCRÉS

Scones classiques et aux canneberges  
fraîchement cuits, servis avec de la crème  
épaisse et de la confiture de coing

### PÂTISSERIES

Le gâteau type "Victoria Sponge cake"

L'Alhambra pistache et fleur d'oranger

Le Croustillant praliné à la crème mascarpone  
et noisettes

*€45 par personne*  
*€60 avec du Champagne Moët*

## THÉS NOIRS

**Earl Grey** - Thé noir infusé avec de l'huile de bergamote pour une saveur fraîche et unique.

**Honey Black** - Thé noir taiwanais exclusif avec un mélange unique de saveurs florales, sucrées et maltées.

## THÉS VERTS

**Genmaicha** - Un thé japonais mélangé avec du riz soufflé, offrant une saveur rôtie unique, un goût doux et des notes subtilement sucrées dans son arôme.

**Sencha** - Un sencha vert japonais présentant une saveur herbacée et noix.

## THÉ BLANC

**Bai Mu Dan** - Thé élégant du Fujian, offrant une saveur délicate avec des notes florales.

## INFUSIONS

**Camomille** - Infusion de fleurs de camomille séchées.

**Menthe poivrée** - Infusion de feuilles de menthe séchées.

**Symphonie d'Églantier** - Infusion de feuilles d'églantier séchées, morceaux de pommes, fleur d'hibiscus, zeste d'orange, feuilles de framboise, cassis et fraises.