

## A l'heure du thé au Burgundy

*Par Pierre-Jean Quinonero, Chef pâtissier du Burgundy Paris, et sacré  
Champion de France des desserts 2021*

**Invitation au voyage** 45€

*Nos pièces salées et sucrées du moment accompagnées d'une boisson chaude  
Mini sandwiches and mini pastries with a hot beverage*

Sélection de finger sandwiches

*Selection of mini sandwiches*

\*\*\*

Brioche vanille, praliné noisette

*Vanilla brioche, hazelnut praline*

\*\*\*

Pâtisseries du moment

*Selection of mini pastries*

**Paradis Gourmand** 55€

*Nos pièces salées et sucrées du moment accompagnées d'une coupe de  
champagne de la maison Charles Heidsieck et d'une boisson chaude  
Mini sandwiches and mini pastries with a glass of champagne and a hot beverage*

Sélection de finger sandwiches

*Selection of mini sandwiches*

\*\*\*

Brioche vanille, praliné noisette

*Vanilla brioche, hazelnut praline*

\*\*\*

Pâtisseries du moment

*Selection of mini pastries*

### Créations

Mille-feuilles, crème légère muscovado et caramel fleur de sel 12€

Flan vanille de Tahiti, praliné amande / vanille 12€

Paris-Brest 100% noisette 12€

Tarte « Tatin », caramel et cidre 12€

Poire, praliné sarrasin, baies mac-hung 12€

*Prix service compris - TVA incluse  
La maison n'accepte pas les chèques*



## Les thés Dilmah

*Théiculteur-Récoltant à Ceylan, Dilmah maîtrise l'ensemble de la filière de production, de ses propres plantations jusqu'à votre tasse de thé.*

*De la cueillette fine à la main jusqu'au conditionnement à la propriété familiale, Dilmah offre des thés fraîchement produits et riches en antioxydants.*

### Les thés noirs

9€

Suprême de Ceylan  
Darjeeling d'Inde  
Earl Grey de Ceylan  
Ceylan à l'amande italienne  
Ceylan à la rose et à la vanille  
Ceylan à la mangue et à la fraise  
Ceylan au litchi, rose et amande  
Lapsang Souchong

### Les thés verts

9€

Sencha de Chine  
Ceylan Young Hyson  
Sencha de Chine aux fleurs de jasmin  
Ceylan aux feuilles de menthe marocaine  
Sencha de Chine à la citronnelle et menthe poivrée

### Les thés d'exceptions

10€

Blanc de Ceylan Silver Tips  
Oolong de Chine Tie Guan Yin

### Les infusions de l'Infuseur

9€

N°3 DIGESTIF Romarin, sauge, thym, menthe poivrée, anis, réglisse, basilic, cannelle

N°4 TONIQUE Ecorces d'orange, menthe douce, écorces de citron, gingembre, ginseng

N°5 DELICE Verveine, marjolaine, grué de cacao, vigne rouge, pétales de rose et coquelicot

N°6 DETOX Pomme, citronnelle, genévrier, hibiscus, ortie, maté, arômes naturels de cassis

*Prix service compris - TVA incluse  
La maison n'accepte pas les chèques*

