



L'éclat vanille et pécan à la feuille d'or

*Christmas vanilla mousse, creamy and sparkling pecan nuts, golden dust*

Tarte citron meringuée au citron caviar

*Lemon meringue pie with caviar's lemon*

Le Paris Brest noisette/sarrasin

*Hazelnut/Buckwheat's Paris Brest*

Financier pain d'épices aux noix

*Gingerbread madeleine or Gingerbread walnut Financier*

Mini Kouign-amann

*Brittany's butter cake*

Le pain au lait, beurre à l'agrumes, barre de chocolat

*Pudding bread, citrus butter, chocolate bar*

Brioche au sucre et aux épices

accompagnée d'une marmelade de fruits de saison

*Brioche with sugar and spices*

*served with seasonal fruit marmalade*

**Boisson chaude incluse au choix (thé, café, chocolat chaud)**

**Notre suggestion : le chocolat chaud maison, à la fève tonka et aux agrumes**

**Hot drink included (tea, coffee, hot chocolate)**

**Our suggestion: homemade hot chocolate with tonka bean and citrus fruits**

55€ par personne – 100€ pour deux personnes

*55€ per person -100€ for two people*

75€ par personne – 140€ pour deux personnes avec une coupe de champagne

*75€ per person -140€ for two people with a glass of champagne*