



Éveil du printemps

6 mai au 21 juin inclusivement

Nous sommes heureux de vous présenter notre menu **Éveil du Printemps**.
Une collection de bouchées délicates et vibrantes,
inspirées des premières couleurs et saveurs du printemps.

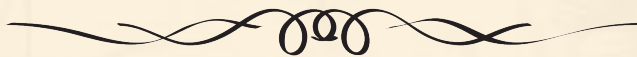
L'Heure du thé est offerte avec votre choix parmi notre sélection de thés maison,
ou en version **Royale**, incluant un thé *Premium* ainsi qu'une bouteille de champagne (200 ml).

Le plateau est servi individuellement et se décline en versions **Classique, Végétarienne ou Végane**.

Une option **sans gluten** est également disponible pour les personnes souhaitant réduire leur consommation de gluten.
Veuillez noter que cette option ne convient pas aux personnes souffrant d'allergies sévères ou d'intolérances,
en raison des risques de contamination croisée en cuisine.

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.
Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires,
notre cuisine manipule plusieurs allergènes et nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

Nous vous souhaitons un doux éveil du printemps!



Spring Awakening

Available from May 6 to June 21 inclusive

We are pleased to present our **Spring Awakening** menu.
A collection of delicate and vibrant bites, inspired by the first colours and flavours of spring.

Afternoon Tea is offered with your choice from our house tea selection, or in a **Royal** version,
including a *Premium* tea and a bottle of champagne (200 ml).

The tiered platter is served individually and is available in **Classic, Vegetarian, or Vegan** versions.

A **gluten-free** option is also available for guests wishing to reduce their gluten intake.
Please note that this option is not suitable for individuals with severe allergies or intolerances
due to the risk of cross-contamination in the kitchen.

Please inform your server of any food allergies.
While we take every precaution, our kitchen handles multiple allergens
and we cannot guarantee the complete absence of traces.

Wishing you a gentle Spring Awakening!



L'heure du thé classique
Éveil du printemps
Spring Awakening, Classic Tea Time

Sandwiches & canapés

Sandwich au concombre et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au bœuf effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled beef bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta au crabe et micro-basilic
Crab polenta with micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Piperade et rillettes de volaille à l'estragon sur crostini
Piperade crostini with tarragon poultry rillettes

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et féta
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Spinach and feta Scone

Confiture du moment, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime
Rhubarb tartlet, white chocolate and lime mousse

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de grué
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron au matcha
Matcha macaron

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

55\$ ou/or Royal 85\$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

6 mai au 21 juin 2026
May 6th to June 21st 2026



L'heure du thé végétarienne
Éveil du printemps
Spring Awakening, Vegetarian Tea Time

Sandwiches & canapés

Sandwich au concombre et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au jacquier rôti effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled roasted jackfruit bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta croustillante, maïs rôti et micro-basilic
Crispy polenta, roasted corn and micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Piperade de poivron aux herbes sur crostini
Herbed bell pepper piperade crostini

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et féta
Sweet Earl Grey & White Chocolate Scone, and Savory Spinach and feta Scone

Confiture du moment, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime
Rhubarb tartlet, white chocolate and lime mousse

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de gruë
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron au matcha
Matcha macaron

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

55\$ ou/or Royal 85\$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

6 mai au 21 juin 2026
May 6th to June 21st 2026



L'heure du thé végane
Éveil du printemps
Spring Awakening, Vegan Tea Time

Sandwiches & canapés

Sandwich au concombre et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au jacquier rôti effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled roasted jackfruit bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta croustillante, maïs rôti et micro-basilic
Crispy polenta, roasted corn and micro basil

Tartelette crémeuse au chèvre, poire, condiment de cameline
Creamy goat cheese tartlet, pear, camelina condiment

Piperade de poivron aux herbes sur crostini
Herbed bell pepper piperade crostini

Scones

À l'orange
Orange scones

Confiture du moment, crème de cajou au mélilot
Homemade jam, sweet clover cashew cream

Douceurs
Sweet treats

Pavlova thé vert passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Tartelette à la rhubarbe, crumble à la lime
Rhubarb tartlet with lime crumble

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de grué
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron végane
Vegan macaron

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

55\$ ou/or Royal 85\$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

6 mai au 21 juin 2026
May 6th to June 21st 2026



060

L'heure du thé sans gluten

Éveil du printemps

Spring Awakening, Gluten Free Tea Time

Sandwiches & canapés

Sandwich au concombre et yuzu
Cucumber and yuzu sandwich

Petit pain au bœuf effiloché, légumes croquants, mayo miso, sésame
Pulled beef bun, crunchy vegetables, miso mayo, sesame

Polenta au crabe et micro-basilic
Crab polenta with micro basil

Craquelin au chèvre frais, poire, condiment de cameline
Cracker with fresh goat cheese, pear, camelina condiment

Piperade et rillettes de volaille à l'estragon sur crostini
Piperade crostini with tarragon poultry rillettes

Scones

À l'orange
Orange scones

Confiture du moment, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs Sweet treats

Pavlova thé vert passion, argousier, mangue et gingembre
Green tea pavlova, passion fruit, sea buckthorn, mango and ginger

Verrine à la rhubarbe, mousse chocolat blanc et lime
Rhubarb verrine, white chocolate and lime mousse

Lingot chocolat 70 %, croustillant de riz soufflé, tuile de gruë
70% chocolate bar, puffed rice crisp, cocoa nib tuile

Macaron au matcha
Matcha macaron

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

55\$ ou/or Royal 85\$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

6 mai au 21 juin 2026
May 6th to June 21st 2026