

# Le Tea Time du Printemps

Samedi et dimanche de 15h30 à 16h30

## Pièces sucrées

### Madeline Signature

Huile d'Olive des Baux de Provence, émulsion au Miel & Citron

### Barquette aux Groseilles

Biscuit de Savoie moelleux & confit de Groseilles

### Cookie Chocolat & Noix de Coco

Praliné croustillant à la Coco, copeaux de Chocolat

### Paris-Brest à la Pistache de Sicile - Pâtisserie Signature

Crème mousseline & praliné Pistache

## Pièce à partager

### Tarte fine feuilletée Fraise & Framboise

Compotée de Rhubarbe & crème légère à la Vanille

## Pièces salées

### Truite d'Alsace

Truite d'Alsace marinée en Gravlax  
Bun brioché & Aïoli citronné

### Petit Pois & Noisette

Mousse de Petits Pois à la Menthe  
Sablé à la Noisette & au Parmesan

Boisson chaude : 34 €

Pièces sucrées & salées - Coupe de Crémant - Boisson chaude : 44 €

## Boissons chaudes

Thés Mariage Frères, Cafés ou Chocolat chaud Valrhona

### Thés d'exception

+2 €

Milky Blue

Fuji-Yama, Japon - Thé vert

### Thés noirs

Earl Grey Impérial Bergamote

Ceylan Orange Pekoe

Darjeeling Himalaya, Inde

Marco Polo

### Thés verts

Thé sur le Nil

Casablanca - Thé vert à la Menthe

Jasmin Mandarin

### Infusions

Dream Tea

Verbena Citriodora

## Bulles

Champagne Gosset Extra Brut, 12 cl

18 €

Bulles françaises 0.00% alcool, French Bloom Le Rosé, 12 cl

10 €

## Découvrez le buffet petit déjeuner du LÉONOR...

Composé de produits fermiers, locaux et biologiques, le buffet du petit-déjeuner est servi en semaine de 06h30 à 10h00 et le week-end de 7h00 à 11h00, sur réservation selon disponibilité.

Durant les beaux jours, installez-vous confortablement sur la terrasse pour commencer la journée en beauté !

Notre Tea Time est composé de pièces uniques ne pouvant être substituées ou remplacées. Nos prix s'entendent en euros, taxe et service inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.