



Thés d'origines
Au sablier à 3 temps

George Cannon

Chine

Thé vert non fermenté

Thé vert Puits du Dragon - Long Jing Zhejiang

Saveurs délicates de châtaigne grillée

Thé semi-fermenté

Thé Oolong - Ti Kuan Yin

Saveur douce et florale

Thé Balthazar

Oolong et Rooibos –Aromes épices, vanille, marasquin et framboise, clous de girofle, gingembre, baies roses

Thé noir fumé fermenté

Thé Lapsang Souchong - Grand jardin

effluves boisés et eucalyptus

Thé blanc non fermenté

Thé Pavillons Blanc - bai mu dan

Arômes de pêche, fruit de la passion, poire, morceaux d'ananas
Pétales de camomille

Japon

Thé vert non fermenté

Thé vert Genmaicha

Thé étonnant aux grains de riz, maïs, pop-corn

Thé vert grillé Bancha Hojicha

Thé de l'après-midi, saveurs torrifiées

Thé vert de Shizuoka

Thé aux notes vertes et iodées

Inde

Thé noir fermenté

Thé Darjeeling first flush Namring

notes subtiles de fruits secs et de muscat

Ceylan

Thé noir fermenté

Thé Sylvakandy - Pointes d'or

Thé riche, corsé, rond, saveur légèrement chocolatée



Thés parfumés
Au sablier à 3 temps

George Cannon

Thé Mélange Daniel - Symphonie pastorale

Thé vert Sencha aux fruits rouges et noirs, très désaltérant

Thé à la menthe - Moukère de Sidi Kaouki

Thé vert à la menthe, mélisse, rose

Thé à la rose

Thé vert de Chine, infusion fleurie, aux notes poudrées

Thé au jasmin

Thé Monkey King, saveurs et senteurs florales soutenues

Thé à la fleur d'oranger

Thé vert et Oolong, cardamome, gingembre

Thé Earl Grey

Thé noir, bergamote de Calabre, pétales de bleuet

Thé à la vanille - Le toit du monde

Thé noir, vanille, lavande et mandarine de Corse

Thé le Jardin Zen de Camille

Vertus relaxantes, églantier et citronnelle, pétales de fleur d'oranger, menthe poivrée, hibiscus, camomille.



Infusion

Herboristerie du Palais Royal

Tisane florale : karkade, cynorrhodon, roses, menthe douce

Tisane acidulée : cannelle, roses, eucalyptus, fruits rouges, lavande, badiane, serpolet, verveine

Tisane pacha épices : cannelle, cardamome, écorce de citron, poivre, badiane, clou de girofle

Yogi Chaï - mélange indien: cannelle, cardamome, poivre, écorce de citron, badiane, clou de girofle

Infusions : verveine, camomille, tilleul, menthe

L'heure du thé au Daniel

Expresso	7€
Décaféiné	7€
Double expresso	10€
Café crème	9€
Cappuccino	11€
Chocolat chaud Daniel	11€
Chocolat chaud Viennois (Chantilly pondrée de cacao)	12€
Thé, infusion	8€
Jus de fruits frais	10€
Cocktail de fruits frais	11€
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Seven up(33cl)	8€
Perrier (33cl), Vittel (50cl)	8€
<u>Fever Tree</u>	
Tonic, Ginger ale, Ginger beer (20cl)	7€

Les Gourmandises

Cake fait maison	10€
Pâtisserie "Philippe Conticini – <i>Gâteaux d'émotions</i> "	12€
Scones traditionnels, faits maison accompagnés de clotted cream et de confitures artisanales	12€
Mini sandwiches 6 pièces	12€



Les plats « faits maison » sont élaborés surplace à partir de produits bruts.



L'heure du thé à la française 28€

Sélection de mini sandwiches
Scones faits maison accompagnés de clotted cream
Confitures artisanales
Une pâtisserie au choix confectionnée par
"Philippe Conticini – *Gâteaux d'émotions*"
Votre choix de thé, café ou chocolat chaud

L'heure du thé à la française 35€ « Champagne »

Sélection de mini sandwiches
Scones faits maison accompagnés de clotted cream
Confitures artisanales
Une pâtisserie au choix confectionnée par
"Philippe Conticini – *Gâteaux d'émotions*"
Votre choix de thé, café ou chocolat chaud
Une coupe de champagne



**RELAIS &
CHATEAUX**

Creating Delicious Journeys