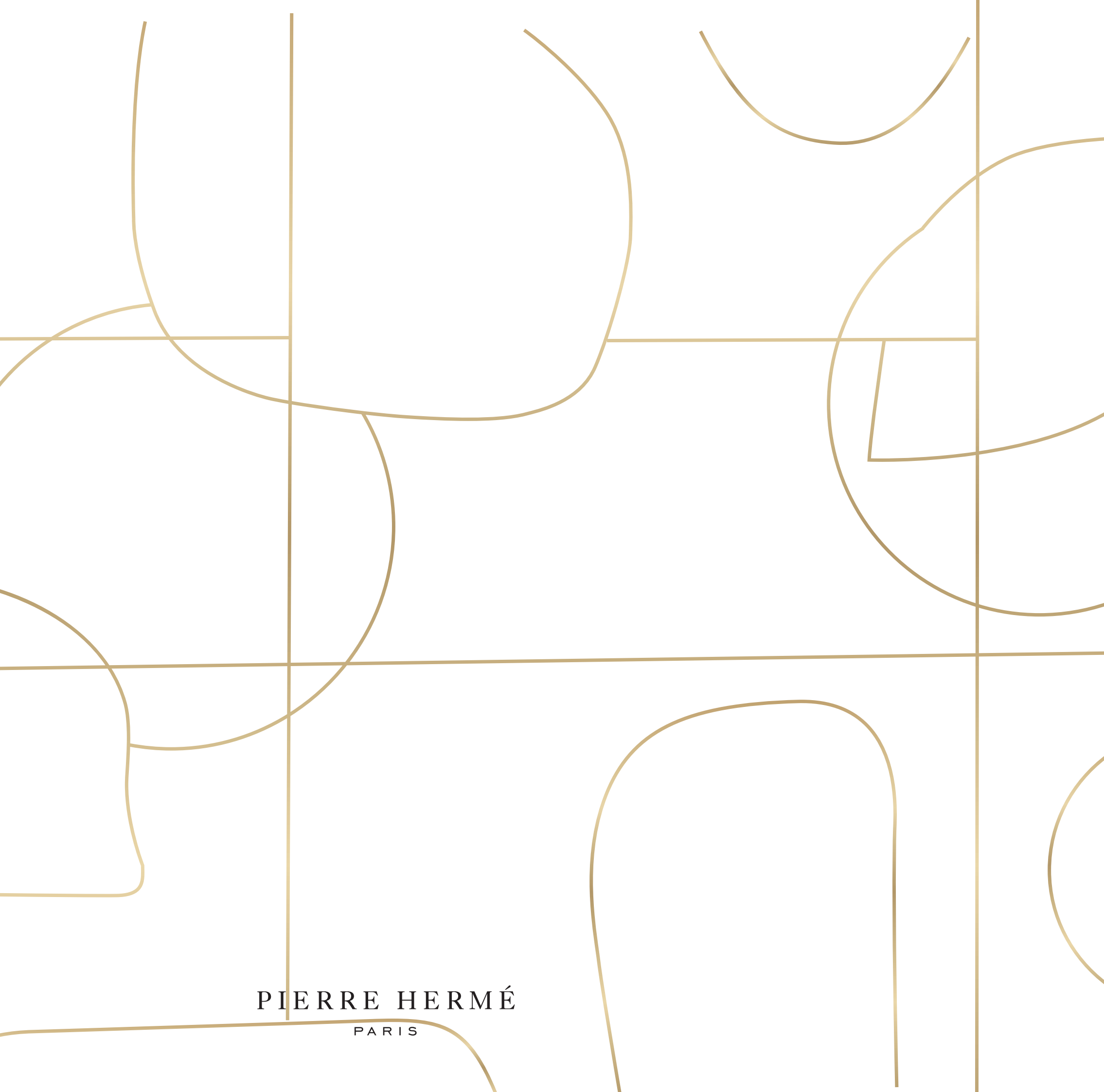




PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan 13 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis

2000 Feuilles 13 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette
Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline cream

Plaisir Sucré 13 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Hazelnut dacquoise biscuit, flaky hazelnut praline, thin milk chocolate leaves, milk chocolate ganache and Chantilly cream

Tarte Infiniment Vanille 13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and Tahitian, Mexican and Madagascan vanillas mascarpone cream

CRÉATIONS

L'offre est susceptible de changer selon la saison

Baba Infiniment Noisette 13 €
Pâte à baba imbibée au sirop de noisette et rhum brun agricole, crème à la noisette, praliné feuilletée noisette, crème Chantilly à la noisette
Baba pastry soaked with hazelnut syrup and agricultural dark rum, hazelnut cream, hazelnut puff pastry praline, hazelnut Chantilly cream

Éclair Infiniment Vanille 11 €
Pâte à choux, crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Choux pastry, Tahitian, Mexican and Madagascan vanillas mascarpone cream

Akari - Gourmandise Raisonnée 13 €
Pâte sablée végétale, crème au citron vert, crème au citron jaune, meringue au citron jaune et à la nepita
Shortbread vegan pastry, lime cream, lemon cream, nepita and lemon meringue

Madame Figaro 15 €
Biscuit financier à l'orange et framboise, brioche et crème brûlée à la fleur d'oranger façon pain perdu, crème aux fruits confits
Orange and raspberry biscuit, brioche and orange blossom crème brûlée French toast style, candied fruit cream

Paris-Brest Carrément Chocolat 11 €
Pâte à choux aux éclats d'amandes et grué de cacao, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au Chocolat Noir
Pure Origine Venezuela, Grand Cru Araguani, 72% de cacao
Choux pastry with almond slivers and cocoa nibs, dark chocolate flaky praline, mascarpone cream with Pure Venezuela Dark Chocolate, Grand Cru Araguani, 72% cocoa.

CRÉATIONS

Disponible du 02 au 22 Octobre

Flan Infiniment Chocolat 11 €
Pâte brisée caramélisée, Chocolat Noir Pure Origine Ghana 80% de cacao, nougatine aux éclats de fève de cacao
Caramelised shortcrust pastry, Pure Origin Ghana 80% cocoa dark chocolate, nougatine with cocoa bean nibs

Paris-Brest Infiniment Vanille 11 €
Pâte à choux aux éclats d'amandes grillées, crème mousseline aux vanilles de Tahiti, Mexique et Madagascar, éclats d'amandes caramélisées
Choux pastry, roasted almond slivers, Tahitian, Mexican and Madagascan vanillas cream, caramelised almond slivers

Éclair Infiniment Vanille 11 €
Pâte à choux, crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Choux pastry, Tahitian, Mexican and Madagascan vanillas mascarpone cream

MACARONS / MACARONS

Une fine enveloppe croustillante, une forme ronde, légèrement bombée, de belles couleurs chatoyantes et un cœur moelleux... seulement quelques grammes pour mettre nos sens en émoi.
A thin, crispy envelope, a round, slightly domed shape, beautiful shimmering colours and a soft heart... a few grams suffice to excite our senses.

Café & Gourmandises 11 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'un expresso
Two Pierre Hermé Paris macarons with an espresso

Thé & Gourmandises 13 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'une tasse de thé
Two Pierre Hermé Paris macarons with a cup of tea

Un macaron par Gourmandise /
A macaron out of self-indulgence
À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Signature 3,30 €
Association de saveurs
A combination of flavours

Infiniment 3,30 €
Une saveur sublimée
One star flavour

Prix en euros nets taxes et service compris.
Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.
Prices in euros net of tax, service included. If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.