



PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Ispahan	13 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de roses, framboises et litchis <i>Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis</i>	
2000 Feuilles	13 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette <i>Caramelised puff pastry, flaky hazelnut praline, hazelnut praline cream</i>	
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 <i>Hazelnut dacquoise biscuit, flaky hazelnut praline, thin milk chocolate leaves, milk chocolate ganache and Chantilly cream</i>	
Tarte Infiniment Vanille	13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar <i>Shortbread pastry, cake imbibed with vanilla, vanilla ganache and Tahitian, Mexican and Madagascan vanillas mascarpone cream</i>	

CRÉATIONS

L'offre est susceptible de changer selon la saison <i>The offer is subject to change depending on the season</i>	
Baba Infiniment Noisette	13 €
Pâte à baba imbibée au sirop de noisette et rhum brun, crème à la noisette, praliné feuilleté noisette, crème Chantilly à la noisette <i>Baba pastry soaked with hazelnut syrup and agricultural dark rum, hazelnut cream, hazelnut puff pastry praline, hazelnut Chantilly cream</i>	
Tarte Saint-Honoré Mogador	15 €
Pâte feuilletée, pâte à choux, crème Chantilly au chocolat au lait et au fruit de la Passion, crème au fruit de la Passion, ananas rôti caramélisé <i>Puff pastry, choux pastry, milk chocolate and Passion fruit Chantilly cream, Passion fruit cream, caramelised roast pineapple</i>	
Akari - Gourmandise Raisonnée	13 €
Pâte sablée végétale, crème au citron vert, crème au citron jaune, meringue au citron jaune et à la nepita <i>Shortbread vegan pastry, lime cream, lemon cream, nepita and lemon meringue</i>	
Paris-Brest Carrément Chocolat	11 €
Pâte à choux aux éclats d'amandes et grué de cacao, praliné feuilleté au chocolat noir, crème mascarpone au Chocolat Noir Pure Origine Venezuela 72% de cacao <i>Choux pastry with almond slivers and cocoa nibs, dark chocolate flaky praline, mascarpone cream with Pure Venezuela Dark Chocolate, Grand Cru Araguani, 72% cocoa</i>	

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. <i>A thin, crispy envelope, a round, slightly domed shape, beautiful shimmering colours and a soft heart... a few grams suffice to excite our senses.</i>	
Café & Gourmandises	11 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'un expresso <i>Two Pierre Hermé Paris macarons with an espresso</i>	
Thé & Gourmandises	13 €
Deux macarons de la Maison Pierre Hermé Paris accompagnés d'une tasse de thé <i>Two Pierre Hermé Paris macarons with a cup of tea</i>	

Un macaron par Gourmandise / <i>A macaron out of self-indulgence</i> À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris <i>To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris</i>	
Signature	3,30 €
Association de saveurs <i>A combination of flavours</i>	
Infiniment	3,30 €
Une saveur sublimée <i>One star flavour</i>	

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.