# CAKE SHOP

MANDARIN ORIENTAL, PARIS

## LES PÂTISSERIES SIGNATURE

Chef Julien Dugourd

7am – 10:30pm

# LES PÂTISSERIES SIGNATURE DU CHEF JULIEN DUGOURD

*Chef Julien Dugourd's signature pastries*

PÂTISSERIES — SUR PLACE – ON SITE 20 · À EMPORTER – TAKEAWAY 17

## Saint-Honoré Framboise à la Rose – Lemon
Feuilletage caramélisé, crémeux framboise, gel et chantilly framboise et rose. Caramelized puff pastry, raspberry cream, raspberry and rose gel whipped cream

## Citron – Lemon
Croustillant et biscuit au citron, mousse et crémeux au citron, gel citron herbe fraîche, confit de citron. Lemon biscuit and crisp, lemon mousse and cream, fresh herb gel, candied lemon

## Pavlova Pomme Shiso – Apple And Shiso Pavlova
Meringue, chantilly vanille, confit pomme gingembre, marmelade pomme shiso, pommes fraîches. Meringue, vanilla whipped cream, apple-ginger confit, apple-shiso marmalade, fresh apples

## Tarte Pomme – Apple tart
Pâte sucrée, crème vanille, caramel, pomme caramélisée, Chantilly vanille, compote de pomme, pommes fraiches. Sweet crust, vanilla cream, caramel, caramelized apple, vanilla whipped cream, apple compote with fresh apples

## Religieuse pistache – Pistachio religieuse
Pâte à choux, crème et praliné pistache, tuile dentelle, croustillante pistache. Choux pastry, pistachio cream and praline, lace tuile, pistachio crisp

## Finger Chocolat – Chocolate Finger
Croustillant noisette, biscuit et mousse au chocolat, caramel, cacahuètes caramélisées. Hazelnut crisp, chocolate sponge and mousse, caramel, caramelized peanuts

## Tarte Coco Exotique – Exotic Coconut Tart
Pâte sucrée, croustillant et mousse coco, marmelade exotique, coco fraîche. Sweet crust, coconut crisp and mousse, exotic fruit marmalade, fresh coconut

## La Noisette – Hazelnut
Croustillant et biscuit noisette, crémeux et ganache montée à la noisette, mousse et praliné noisette. Hazelnut crisp and sponge, hazelnut cream and ganache, hazelnut mousse and praline

## Flan Vanille – Vanilla Flan
Pâte sucrée, flan à la vanille de Tahiti. Sweet crust, Tahitian vanilla flan