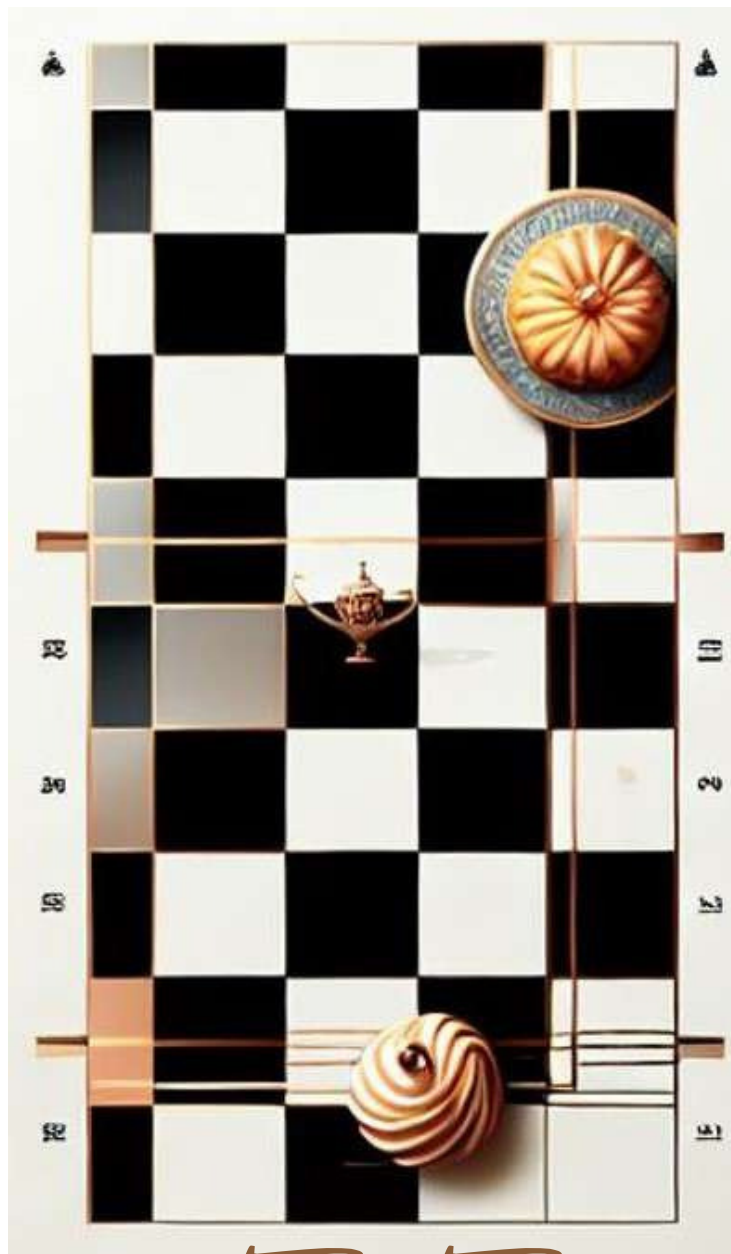


CASTELBRAC



Tea Time

Le Salon Charcot vous invite à découvrir une expérience unique de Tea Time où gourmandise et raffinement se rencontrent dans un cadre intimiste et chaleureux.

Savourez les délices imaginés par nos chefs talentueux, Clara Boissay et Julien Hennote, accompagnés d'une sélection exquise de thés Lindfield ou de café Chemex, pour un moment suspendu hors du temps, empreint de douceur et d'exception.

Les Gourmandises Sucrées

Scones servis avec beurre demi-sel

de la Ferme de Brocéliande
et confiture maison du moment

Gavotte fourrée au confit algues

(Dulce et Wakamé) et citron,
glacée de chocolat blanc

Mille feuilles tout sarrasin

Feuilletage sarrasin,
crème légère au kasha, praliné sarrasin

Choux caramel beurre salé & vanille

Chou, crémeux caramel et vanille, croustillant vanille,
ganache montée Dulcey, opaline caramel

Tarte de saison

Tarte tatin au sureau, avec ganache montée
au vinaigre de sureau

Les Gourmandises Salées

Crab roll

Pain brioché, araignée de mer,
mayonnaise au curry breton

Club sandwich

Jambon, beurre
aux herbes fraîches et moutarde

Tartelette aux légumes & émulsion au cheddar fumé

Dans notre formule Tea Time, laissez-vous tenter par **une boisson de votre choix incluse dans l'expérience** :

Thé délicat, café servi selon la méthode "Chemex", chocolat chaud réconfortant ou infusion fruitée...

Chaque boisson est soigneusement sélectionnée pour accompagner parfaitement les douceurs qui vous attendent.

Savourez ce moment d'élégance
et de sérénité dans notre cadre enchanteur.

55€ par personne

Taxes et service compris.

**La formule Tea Time comprend
1 boisson chaude ou fraîche par personne.**

*Toute commande supplémentaire est en supplément,
voir prix correspondants.*

Boissons Chaudes

Notre café de terroir "Celtik" servi selon la méthode "Chemex" 9€

*La Chemex est une cafetière en verre en forme de sablier,
souvent très appréciée pour son design et son utilisation
manuelle. Celle-ci est utilisée pour les méthodes de slow-coffee,
elle permet une infusion douce et lente de votre café.*

Nos cafés "Joyeux"

Espresso / Décaféiné 5€

Noisette 5€

Espresso et un nuage de lait entier ou végétal onctueux

Café Allongé 5€

Double Espresso 8€

Café au Lait 8€

Double espresso et un pot de lait entier ou végétal onctueux

Café Viennois 8€

Double espresso et chantilly maison

Cappuccino 8€

Petit volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso

Latte 8€

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, un espresso

Matcha Latte 9€

Grand volume de lait entier ou végétal onctueux, matcha

Notre Sélection de Thés

Thés Noirs

7€

Darjeeling Premium Blend F.T.G.O.P. - Inde

Ceylan Vithanakande - Sri Lanka

Tarry Crocodile Souchong - Taiwan

Benefuki - Japon

Afternoon Earl Grey

Thés de Chine Keemun et Lapsang Souchong, pétales de jasmin, de rose et de bergamote

Thés Verts

7€

Sencha Kagoshima — Japon

Gunpowder à la Menthe

Sencha Caraïbes

Thé vert Sencha avec raisin, papaye, ananas, framboise, pétales de rose

Gwenn Ha Du : Thé vert Sencha avec pomme, caramel, sarrasin grillé, aubépine, fleurs de d'algue de Saint-Malo

Sencha Vitality Aloe Vera : Mélange de thé vert Sencha et Rooibos, aromatisé à l'orange et à l'ananas, avec de l'Aloe Vera.

Thé Blanc

7€

Pai Mu Tan — Chine

Rooibos

7€

Bush Sanddorn Premium

Rooibos d'Afrique du Sud avec écorces d'oranges, feuilles de mûrier, baies d'argousier

Bush Vanille Suprême

Rooibos d'Afrique du Sud à la vanille

Nos Boissons Fraîches

Flûte de Champagne (en supplément)	21€
Notre thé glacé maison du moment	8€
Disponible l'été	9€
Jus de fruits pressés — 25 cl	
Orange — Pamplemousse	9€
Jus de fruits — 20 cl	
Pomme Trouble — Pêche Jaune — Abricot — Tomate — Ananas — Framboise	

