

La Boulangerie de la Cité *La Boutique*



CÔTÉ CUISINE

Foie gras extra cuit au naturel

50 euros les 500 gr, 25 euros les 250 gr

Foie gras extra cuit au naturel et truffes noires

et sa confiture de figues en accompagnement

80 euros les 500 gr, 40 euros les 250 gr

Pâté en croute maison au veau,

volaille et cochon, foie gras et pistaches,

14 euros la portion

Caviar Daurenki impérial,

Maison Pétrossian

110 euros les 50 gr

NOS FROMAGES

Coulommiers truffé,

45 euros la pièce

Petit Brillât Savarin truffé,

20 euros la pièce

**Tous nos produits sont confectionnés par la cuisine de l'Hôtel de la Cité*

La Boulangerie de la Cité *La Boutique*



CÔTÉS PATISserie ET BOULANGERIE

Bûches : 24 euros la bûche de 4 personnes et 36 euros la bûche de 6 personnes

Bûche exotique :

Bûche aux fruits exotiques, crémeux et biscuit à la noix de coco.

Bûche chocolat noisette :

Bûche chocolat Guanaja , Biscuit moelleux et son croustillant noisette. Crémeux au praliné.

Bûche Riz Orange :

Bûche Riz au lait à la vanille de Tahiti, Biscuit amandes et marmelade orange.

Bûche Marron :

Bûche aux marrons, Biscuit léger, crémeux onctueux et brisures de châtaignes

NOS CHOCOLATS MAISON

Ballotin de chocolat maison :

Les 250 gr 18 euros / Les 400 gr 30 euros

PAINS DE FÊTES

4 euros la pièce

Pain de seigle, pour accompagner le saumon, fromages et caviar...

Pain blanc tradition, pour accompagner viandes et poissons...

Pain de campagne, pour accompagner viandes et poissons...

Pain aux châtaignes, pour accompagner fromage et foie gras.

Pain à la figue, pour accompagner fromage et foie gras

Pain aux noix, pour accompagner fromage

**Tous nos produits sont confectionnés par la cuisine de l'Hôtel de la Cité*