

HOTEL ROYAL

★★★★★

LE CHEF PÂTISSIER STÉPHANE ARRÊTE
ENCHANTE L'HÔTEL ROYAL
AVEC « LES MILLE ET UNE NUITS »,
SA BÛCHE CRÉATION

Elégance et exotisme à l'honneur pour les fêtes autour d'un subtil mariage de saveurs qui invite au voyage.

Un envoi parfum oriental souffle sur l'Hôtel Royal Evian. Le Palace vous invite à savourer sa bûche Collection 2021 « Les Mille et une Nuits », un thème féérique pour des fêtes étincelantes.

Le Chef Pâtissier Stéphane Arrête a imaginé une bûche graphique en forme de palais oriental aux parfums de pistache, orange et cardamome sublimés par un chocolat d'exception. Un dôme en chocolat blanc Opalys Valhrona révèle une bûche au chocolat noir Loma Sotavento, un grand cru de République Dominicaine, avec un insert à l'orange, un crémeux pistache et un sublime décor « ciel étoilé ».

Un biscuit cardamome et un croustillant praliné pistache ajoutent une touche croquante et se marient parfaitement à l'onctuosité de l'entremet. Le dôme en chocolat blanc, à partager, réserve une autre surprise pour encore plus de gourmandise : une incrustation de fruits secs composée de dates, abricots, poires, bananes, amandes, noisettes et pistaches.

INFORMATIONS PRATIQUES

Édition limitée. Sur réservation jusqu'au 15 décembre
au 04 50 26 85 00 au prix de 90€ (6/8 parts).
Retrait entre le 20 et le 24 décembre.

 @chefstephaneerrete