



Invitation au voyage : Le goûter d'été de Léandre Vivier au Burgundy Paris

L'été s'invite en douceur au Burgundy Paris. Dans l'atmosphère feutrée de cet écrin confidentiel situé à deux pas de la rue Saint-Honoré, le Chef Pâtissier Léandre Vivier signe une nouvelle parenthèse sucrée inspirée de ses deux passions : le voyage et la pâtisserie.





Proposé du jeudi au dimanche, de 15h à 18h, ce goûter d'exception se déploie tel un carnet de saveurs, où chaque création fait escale entre terroirs d'ici et inspirations lointaines. Jeux de textures, accords audacieux, parfums d'ailleurs : l'assiette devient terrain d'expression pour une pâtisserie libre et contemporaine.

Parmi les créations de saison :

- Religieuse chocolat – piment chipotle, alliance d'intensité et de chaleur
- Mochi glacé citron vert – shiso vert, clin d'œil à l'Asie en version givrée
- Pavlova fraises – clou de girofle sauvage, une revisite florale et aérienne
- Pêches rôties – glace lavande, douceur estivale aux accents de Provence
- Glace cacahuètes françaises – cookie dough, retour en enfance assumé
- Tropézienne – fleur d'oranger, notes de Pastis, évocation de la Riviera
- Moelleux cerises – thé sakura, promenade entre Paris et Tokyo

Pensé comme un rituel, ce moment suspendu se savoure sur place, dans le cadre élégant du Burgundy Paris, ou se prolonge à domicile grâce à une sélection de douceurs disponibles [via la boutique en ligne](#) de l'hôtel.

65 € par personne

80 € avec une coupe de Champagne

Burgundy Paris

6-8 rue Duphot, 75001 Paris