

Ritz
PARIS
LE COMPTOIR

LES TARTES D'ÉTÉ
DE RITZ PARIS LE COMPTOIR
Une collection éphémère imaginée par le Chef Joris Theysset



Tout au long de l'été, le Chef Joris Theysset dévoile une collection de tartes aux fruits évoluant au rythme des récoltes, afin de sublimer les plus beaux fruits de saison au moment où ils expriment toute leur richesse aromatique.

Jusqu'au 26 août, quatre fruits emblématiques de l'été se succèdent ainsi au fil des semaines — cerise, pêche, framboise et myrtille — dans des créations disponibles en formats individuel et à partager.

Le Chef signe des tartes fraîches, élégantes et généreuses, où chaque fruit est travaillé sous différentes textures. Au cœur de la création, un délicat appareil à clafoutis remplace la traditionnelle crème d'amande, apportant une gourmandise régressive qui

évoque les souvenirs d'enfance. Une crème onctueuse, accompagnée de son coulis et d'une gaufrette floquée aux couleurs de la Maison, fait écho à l'univers des glaces de Ritz Paris Le Comptoir, tandis que le rebord du fond de tarte reprend les arcades du Ritz Paris.

Les créations de la saison

Tarte aux Cerises

La cerise, fruitée et acidulée, se dévoile sous différentes facettes : un clafoutis fondant, un confit intensément fruité et des cerises fraîches généreusement disposées et relevées par la délicatesse de la fleur de sureau.

Tarte aux Pêches

Une ode à la pêche, douce et juteuse, sublimée par un clafoutis moelleux, un confit parfumé et de fines lamelles de pêches fraîches, auxquelles l'Atsina Cress apporte de subtiles notes d'anis et de réglisse.

Tarte aux Framboises

La framboise révèle toute sa vivacité à travers un jeu de textures associant clafoutis fondant, confit fruité et framboises fraîches, dont certaines sont délicatement garnies d'un coulis. Le Vene Cress, aux accents végétaux et légèrement acidulés, vient parfaire l'ensemble.

Tarte aux Myrtilles

La myrtille, intense et subtilement boisée, s'exprime dans une création mêlant clafoutis fondant, confit fruité et myrtilles fraîches. Quelques touches de thym citron viennent en souligner la fraîcheur et révéler toute la saveur du fruit.

INFORMATIONS PRATIQUES

Les Tartes d'été de Ritz Paris Le Comptoir :

Format individuel : 16€

Format à partager – 2 personnes : 28 €

Format à partager – 4 à 6 personnes : 70 €

Format à partager – 8 à 10 personnes : 110

Disponible en boutique, ou en Click & Collect via le site internet
dès maintenant et jusqu'au 26 août 2026

RITZ PARIS LE COMPTOIR

38 rue Cambon – 75001 Paris

45 rue de Sèvres – 75006 Paris

Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à
20h00

Ouvert du lundi au dimanche
de 10h00 à 20h00

et le dimanche de 9h00 à 19h00