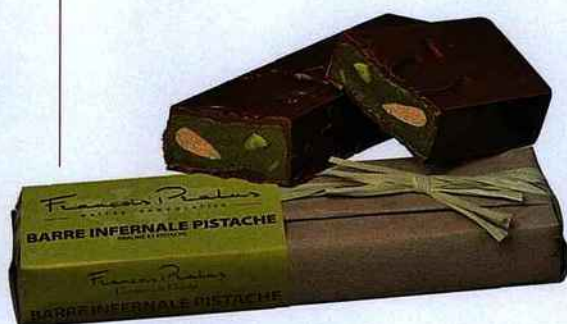


Tentations

LES DOUCEURS DU PRINTEMPS



BARRE INFERNALE DE PRALUS

◆ Enveloppe de chocolat noir 75 %, cœur praliné, pistache et amandes grillées, le Roannais *François Pralus* est irrésistiblement diabolique. Vous succomberez à ses tentations. **9,50 €.**

CALVADOS ROGER GROULT

◆ Élaboré en Pays d'Auge, double distillation au feu de bois, vieillissement et assemblage en vieux fûts de chêne roux, ce nectar titre 41 degrés et offre un nez aux notes de tabac à cigare, avec une bouche florale et vanillée. Vénéritable... **129 €.**

CHÂTEAU GRAND ORMEAU 2009

◆ Assemblé à 80 % merlot et 20 % cabernet franc, ce *Château Grand Ormeau 2009* présente une belle robe sombre, presque noire. Une expression de Lalande-de-Pomerol. **45 €.**



LES BLANCS DU PRINTEMPS

◆ Un bourgogne floral vanillé, un bordeaux rare vinifié comme un grand cru et un muscadet agrumé, la dégustation est prometteuse. **19 €**, Auxey-Duresses Patriarche Père & Fils 2009; **19,50 €**, Château La Grande Clotte 2011; et **6,15 €**, Le Soleil Nantais 2011.



L'ŒUF DE PIERRE HERMÉ

◆ En gourmet et esthète, *Pierre Hermé* présente son Œuf Galets, pour lequel le chocolat de la province péruvienne de Morropón est en vedette. **89 €**, en édition limitée.



THÉ TOKYO BREAKFAST TEA

◆ Commencez la journée avec un nouveau thé *Mariage Frères* inspiré par le raffinement japonais d'un thé noir riche en vitamines. **14 €.**



MIEL ABBAYE DE LÉRINS

◆ Garrigue, lavande bio ou acacia, le miel (tonifiant et fortifiant) sélectionné par les moines de l'abbaye provençale de *Lérins* est un festin sucré de couleurs et de parfums naturels. De **9,50 à 11,95 €.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.