

PIERRE HERMÉ
PARIS

PIERRE HERMÉ
PARIS

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES / PASTRIES

SIGNATURES

Isphan 13 €
Biscuit macaron, crème aux pétales de rose, framboises et litchis
Macaron biscuit, rose petal cream, raspberries and litchis

2000 Feuilles 13 €
Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes, crème mousseline au praliné noisette
Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praline with hazelnuts, praline mousseline cream

Plaisir Sucré 13 €
Biscuit dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté aux noisettes, fines feuilles de chocolat au lait, ganache et crème Chantilly au chocolat au lait
Dacquoise biscuit with crunchy hazelnuts, hazelnut crisp, thin wafers of milk chocolate, milk chocolate ganache and milk chocolate Chantilly

Tarte Infiniment Vanille 13 €
Pâte sablée, biscuit imbibé à la vanille, ganache et mascarpone à la vanille de Tahiti, du Mexique et de Madagascar
Shortbread pastry, imbibed vanilla biscuit, Tahitian, Mexican, and Madagascan vanilla ganache

CRÉATIONS

Paris-Brest Carrément Chocolat 11 €
Pâte à choux aux éclats de fèves de cacao grillées, praliné feuilleté au chocolat noir, crème de mascarpone au chocolat
Choux pastry with roasted cocoa bean nibs, dark chocolate flaky praline, chocolate mascarpone cream


Tarte Infiniment Café Iapar 11 €
Pâte sablée, biscuit imbibé au café, ganache et crème Chantilly au café Iapar
Shortbread pastry, cake imbibed with coffee, Iapar coffee ganache and Chantilly cream

Infiniment Pistache 15 €
Pâte sablée Infiniment pistache, biscuit à la pistache, praliné fondant et croustillant à la pistache, crème onctueuse et crème Chantilly à la pistache
Infiniment Pistachio shortbread pastry and imbibed biscuit, crunchy melt-in-your-mouth pistachio praline, pistachio smooth cream and Chantilly cream

Estella 13 €
Sablé au blé noir, biscuit moelleux, praliné aux pignons de cèdre, ganache et crème Chantilly aux bourgeons de pins, gelée fraîche végétale
Buckwheat shortbread, soft biscuit, cedar pine praline, ganache and pine bud whipped cream, fresh green herbs jelly

Faubourg Saint-Honoré 13 €
Pâte sablée Infiniment Vanille, biscuit aux amandes à la vanille et aux noix de pécan, praliné aux noix de pécan, crème onctueuse au caramel à la fleur de sel, crème légère à la vanille
Infiniment Vanille shortbread pastry, almond cake with vanilla and pecan nuts, pecan nuts praline, smooth caramel with fleur de sel cream, light vanilla cream

Tarte Infiniment Citron - Gourmandise Raisonnée 13 €
Pâte sablée, crème au citron, confit de citron, nuage citron, zestes de citron confits
Shortbread pastry, lemon cream, candied lemon, lemon cloud, slightly-candied lemon zests

Tarte Paradis - Pâtisserie Végétale 13 € 
Pâte sablée végétale au blé noir, praliné amande au blé noir, graines de sarrasin, ganache végétale au chocolat noir, nougatine végétale au gruë de cacao et blé noir & crumble végétal au blé noir
Dark wheat vegetable shortbread pastry, dark wheat almond praline, buckwheat seeds, dark chocolate vegetable ganache, cocoa and dark wheat nougatine & dark wheat vegetable crumble

Mont-Blanc Infiniment Vanille 13 €
Pâte sablée, ganache et crème de mascarpone aux vanilles de Tahiti, du Mexique et de Madagascar, meringue, vermicelle de purée de marrons à la vanille, sablé diamant Infiniment vanille
Shortbread pastry, ganache and mascarpone cream flavoured with vanilla from Tahiti, Mexico and Madagascar, French meringue, vanilla chestnut purée vermicelli and Infiniment vanille shortbread pieces

Aurora 15 €
Sablé au citron, biscuit soufflé imbibé à la bergamote, gelée et crème Chantilly à la bergamote, crème mascarpone à la rose
Lemon shortbread biscuit, soufflé biscuit imbibed with bergamot, bergamot jelly and Chantilly cream, rose mascarpone cream

MACARONS / MACARONS

Une fine enveloppe croustillante, une forme ronde, légèrement bombée, de belles couleurs chatoyantes et un cœur moelleux... seulement quelques grammes pour mettre nos sens en émoi.
A thin, crispy envelope, a round, slightly domed shape, beautiful shimmering colours and a soft heart... a few grams suffice to excite our senses.

Café & Gourmandises 9 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Thé & Gourmandises 11 €
2 macarons à choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
2 macarons to choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Un macaron par Gourmandise / *One macaron per Treat*
À choisir parmi les 18 saveurs de la Maison Pierre Hermé Paris
To choose among the 18 flavours of Pierre Hermé Paris

Signature 3,20 €
Association de saveurs
A combination of flavours

Infiniment 3,20 €
Une saveur sublimée
One star flavour

Prix en euros nets taxes et service compris.

Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires, nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.

*Prices in euros net of tax, service included.
If you suffer from food allergies, please consult our allergen information booklet, available on request.*

PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ

PARIS