



PIERRE HERMÉ  
PARIS

PIERRE HERMÉ  
PARIS

PÂTISSERIE

# PÂTISSERIES / PASTRIES

## SIGNATURES

**Ispahan** 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