



LES GOURMANDISES SIGNÉES CHRISTOPHE ADAM

A propos de Christophe Adam

Finistérien pure souche, Christophe Adam a fait ses armes dans les cuisines étoilées du Crillon puis chez Fauchon où il tombe amoureux de l'éclair en 2002. Il lance en 2012 L'Éclair de Génie, un concept entièrement consacré aux éclairs, sa pâtisserie signature. Un succès retentissant à Paris et à l'international où il cisèle ses desserts avec beaucoup de finesse et d'élégance.

Reconnu pour son approche novatrice et artistique de la pâtisserie, le Chef Christophe Adam insufflera sa créativité dans chaque aspect des offres sucrées de l'hôtel.



HÔTEL BARRIÈRE
LES NEIGES
COURCHEVEL

LE GOÛTER

DE 15H30 À 17H30

◆ GOURMANDISES ◆

Sablé Breton, myrtilles, meringue
Breton shortbread, blueberries,
meringue

Tartelette chocolat-noisettes
Chocolate hazelnuts tartlet

Cakes du Chef Adam
Chef Adam cakes

Brookie
Brookie

Gâteau de Savoie
Savoy cake

Eclair «L'Eclair De Génie»
Eclair from «L'Eclair De Génie»

◆ BOISSONS CHAUDES ◆

Le chocolat chaud, chantilly-brownie
Hot chocolate, whipped cream
and brownie

Le latte caramel
Caramel latte

Le chocolat chaud traditionnel
Traditional hot chocolate

Le cappuccino
Cappuccino

Le café latte
Latte

Le matcha latte
Matcha Latte

Le chaï latte
Chaï latte

Le Goûter avec boisson chaude
Hot drink and teatime

49 €

Le Goûter au Champagne Brut
Champagne and teatime

63 €

Prix nets en euros TTC, service compris (TVA selon la législation en vigueur). Les allergènes sont disponibles sur demande. Paiements acceptés : espèces, Visa, Mastercard et AMEX. Net prices, service included (VAT based on currently applicable rate). Allergens are available upon request. Payment by cash, Visa, Mastercard & AMEX.