

LE JARDIN
de Joël Robuchon

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 170

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au chocolat, araguani sorbet au cacao et brisures de biscuit
Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

* * *

LE MONT BLANC

à la crème de marrons d'ardèche, fruits noirs des bois et meringue croustillante
Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

* * *

LA DENTELLE

à la mangue Perroquet, et une neige au coulis de caramel
"Perroquet" mango with "floating Island" and caramel coulis

* * *

LA FRAISE

sur une opalis au chocolat blanc et sa crème glacée au yaourt
Fresh strawberries with white chocolate "Namelaka" and yogurt ice-cream

* * *

LE MELI-MELON

"YUBARI" fraîcheur aux fruits de la passion crispy de yaourt- coco et carotte
"YUBARI" melon with crispy yogurt, coconut & carrot sauce

* * *

LE SOUFFLÉ

Chaud au chocolat, cacao de Guanaja, et sa crème glacée à la pistache

(SUPPLÉMENT \$30)

Signature chocolate soufflé with pistachio ice cream
(Preparation time is 20 minutes)

(SUPPLEMENT \$30)

* * *

LE CHARIOT DE DESSERTS

le choix de nos pâtisseries

Your own preferences and combination (3-choices) with 1 scoop of homemade ice-cream

Please advise us if you have any food allergies
All items are subject to 10% service charge