



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

* * *

LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crémeux et cœur fondant aux fruits exotiques
"Perroquet" Mango in white chocolate sphere with creamy fondants and exotic fruits

* * *

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 CACAHUETE

glacée et son biscuit au sirop d'érable, légèreté d'Andoa
Chocolate maple syrup biscuit with peanut ice cream

* * *

LA NOIX DE COCO

sur une fraîcheur d'ananas, citron verte et son espuma
Fresh pineapple with coconut emulsion and sorbet

* * *

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)

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