



## LA CARTE DES DESSERTS

\$ 170

---

### LE CHOCOLAT SENSATION

crèmeux au chocolat, glace araguani et brisures de biscuit  
Creamy 'Guanaja' chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

\* \* \*

### LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crèmeux et cœur fondant aux fruits exotiques  
"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

\* \* \*

### LE MELON

"YUBARI" aux crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte  
"YUBARI" melon with crispy yogurt, coconut ice-cream & passionfruit carrot sauce

\* \* \*

### 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 au citron verte  
Fresh pineapple with coconut emulsion and sorbet

\* \* \*

### LE SOUFFLÉ

Chaud au chocolat 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