

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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 SOUFLÉ

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)

* * *

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