



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

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

* * *

LA PÊCHE

infusée à la verveine, ganache Opalys à l'eau de vie et son sorbet
French peach infused with verbena, Opalys chocolate ganache and peach sorbet

* * *

LE GRAIN DE CAFE

un cœur tendre au Baileys sur un sable cacao, gelée au café
"Coffee grain" with Baileys mousse, chocolate sable and coffee jelly

* * *

LE SOUFLÉ

chaud au citron, sorbet fromage Blanc, parfume au yuzu
Lemon soufflé with fromage Blanc sorbet and perfume yuzu
(Preparation time is 20 minutes)

* * *

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)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge