

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

"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 verberna, Opalys chocolate ganache and peach sorbet

* * *

LA NOISETTE

du piémont, biscuit moelleux et sa ganache infusée a la fève de tonka
Piedmont hazelnut mousse with tonka beans ganache

* * *

LE SOUFLÉ

chaud au Grand Marnier et son sorbet mandarine
Grand Marnier soufflé with mandarin sorbet
(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)

* * *

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