



LA CARTE DES DESSERTS

\$ 200

LE CHOCOLAT SENSATION

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

* * *

LA SPHÈRE

à la fraise "Amaou" sur une fine gelée au sake "Dassai 39"
Refreshing "Amaou" strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with sake "Dassai 39" Jelly

* * *

LA DENTELLE

au café "kona" et sa neige au coulis de caramel Cognac
"Kona" coffee jelly with "floating Island" and Cognac caramel coulis

* * *

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

* * *

LE DÔME

en chocolat et sa mousse au praliné noisette, banane caramélisée
Caramelized banana and hazelnut praline mousse in a chocolate dome

* * *

LE SOUFFLÉ

chaud au Malibu, sorbet fromage blanc parfumé au citron vert
Malibu soufflé, fromage blanc sorbet with lime perfume
(Preparation time is 20 minutes)

* * *

LE SOUFFLÉ

chaud au chocolat Guanaja et sa crème glacée à la pistache
(SUPPLÉMENT \$20)
Signature chocolate soufflé with pistachio ice cream
(Preparation time is 20 minutes)
(SUPPLEMENT \$20)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge