

LE JARDIN
de Joël Robuchon

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 200

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux 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)

* * *

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