



HONG KONG

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 POIRE

dans son écrin de sucre sur une fine gelée de Williamine

Refreshing pear mousse and sorbet in a sugar pear with Williamine jelly

LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crémeux et cœur fondant aux fruits exotiques

"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

LE MELON

"NAGASAKI" et crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte

"NAGASAKI" melon with crispy yogurt, coconut ice-cream & passionfruit carrot sauce

LE MONT BLANC

aux marrons d'ardèche dans sa coque de chocolat et meringues croustillantes

Classic Mont Blanc with chestnut cream, black fruits and crispy meringue

LE SOUFLÉ

chaud au Limoncello et sa glace calamondin

Limoncello soufflé with calamansi ice cream

(Preparation time is 20 minutes)

LE SOUFLÉ

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