

**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 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**

de "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 SOUFFLÉ**

chaud au Limoncello et sa glace calamondin  
Limoncello soufflé with calamansi ice cream  
(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