

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 pomme verte sur une fine gelée au sake "Dassai 39"

Refreshing green apple mousse and sorbet in a sugar sphere with sake "Dassai 39"

* * *

LA DENTELLE

à la mangue Perroquet et une neige au coulis de caramel
"Perroquet" mango with "floating Island" and caramel coulis

* * *

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 SOUFLÉ

chaud au cognac et sa glace chocolat
Cognac soufflé with chocolate 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)

* * *

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