



HONG KONG

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 "Japonaise" 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

à la mangue Perroquet et une neige au coulis de caramel

"Perroquet" mango with "floating Island" and caramel coulis

LE MELON

"KOCHI & TOSA" et crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte

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

LE GRAIN DE CAFE

un cœur tendre au Baileys sur un sable cacao, gelée au café

"Coffee grain" with Baileys mousse, chocolate sable and coffee jelly

LE SOUFFLÉ

chaud au Grand Marnier et son sorbet mandarine

Grand Marnier soufflé with mandarin sorbet

(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