



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 SPHÈRE

à la pêche du Japon une fine gelée au champagne Rosé

**Refreshing Japanese peach mousse and sorbet in a sugar sphere  
with Rosé champagne 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", crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte

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

\* \* \*

### LA NOISETTE

Dans sa fine coque au chocolat, chantilly "Pur Caraibe" et riz croustillant

**Chocolate hazelnut mousse with "Pur Caraibe" Chantilly and crispy rice**

\* \* \*

### LE SOUFFLÉ

chaud au cognac et sa glace café

**Cognac soufflé with coffee 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)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge