

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 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

de "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 Caraïbe" et riz croustillant
Chocolate hazelnut mousse with "Pur Caraïbe" 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)

* * *

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