

LE JARDIN
de Joël Robuchon

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 220

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 pomme verte sur une fine gelée au sake "Dassai 39"
Refreshing green apple mousse and sorbet in a sugar sphere with sake

* * *

LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crèmeux et cœur fondant aux fruits exotiques
"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

* * *

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

* * *

LE DÔME

en chocolat et sa mousse au praliné noix de pecan, banane caramélisée
Caramelized banana and pecan praline mousse in a chocolate dome

* * *

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
Signature chocolate soufflé with pistachio ice cream
(Preparation time is 20 minutes)

* * *

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