



HONG KONG

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 220

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 jelly

LA MANGUE PERROQUET

dans sa coque de chocolat Opalys, crémeux et cœur fondant aux fruits exotiques

"Perroquet" Mango in white chocolate shell with exotic fruits heart

LE MELON

"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)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge