

LE JARDIN
de Joël Robuchon

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 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

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 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