



## 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

"KOCHI & TOSA", crispy de yaourt, glace coco, passion et carotte

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

\*\*\*

### LA MARA DES BOIS

en vacherin glacé, symphonie de fraise au basilic

**French strawberry vacherin with sorbet and crispy meringue**

\*\*\*

### 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 SOUFLÉ

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