



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

LA PÊCHE

façon Bellini aux bulles rosées sur un florentin aux amandes fraîches (SUPPLÉMENT \$40)

Peach mousse with florentine, rosé champagne sauce and fresh almonds (SUPPLEMENT \$40)

LE SOUFFLÉ

chaud au chocolat Guanaja, escorté d'un sorbet ou d'une crème glacée de votre choix

Signature chocolate soufflé with scoop of homemade ice-cream or sorbet of your choice

(Preparation time is 20 minutes)

Please advise us if you have any food allergies

All items are subject to 10% service charge