

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 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

* * *

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)

* * *

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