



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 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, sorbet fromage blanc, passion et carotte

**"KOCHI & TOSA" melon with crispy yogurt,
fromage blanc sorbet & passionfruit carrot sauce**

LE COCO DES ILES

au citron givré à l'ananas victoria, en surprise légère à la noix de coco

Surprise of coconut with frosted lemons and Victoria pineapple

LA POIRE

en sucre soufflé, sorbet Williamine et gavotte au sarrasin

**Seasonal French pear in a sugar sphere with Williamine sorbet
and buckwheat gavottes**

LA CHARTREUSE VERTE

en traditionnel soufflé chaud, escorté de sa crème glacée à la pistache de Sicile

Green chartreuse soufflé with Sicilian 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