

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

* * *

LE MELON

de "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)

* * *

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