

**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

\* \* \*

**LA GARIGUETTE**

en vacherin glacé, symphonie gourmande à la fraise et meringue craquante  
French strawberry vacherin with sorbet and crispy meringue

\* \* \*

**LE CITRON**

crème légère en sucre soufflé, surprise glacée au basilic  
Refreshing sugar sphere with lemon mousse and basil and lime sorbet

\* \* \*

**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