



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

"KOCHI & TOSA", crispy de yaourt, sorbet fromage blanc, passion et carotte

"KOCHI & TOSA" melon with crispy yogurt,

fromage blanc sorbet & passionfruit carrot sauce

* * *

LA FRAMBOISE

en vacherin glacé, symphonie gourmande vanillée et meringue craquante

Raspberry vacherin with sorbet and crispy meringue

* * *



LA SPHÈRE

en sucre soufflé, crème légère à la gariguette et aux fines bulles de Champagne Rosé

French strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with rosé Champagne

* * *

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