

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 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)

* * *

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