



## 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 MARA DES BOIS

dans une bulle en sucre soufflé, sorbet rafraîchi d'un zeste de citron vert

French strawberry mousse and sorbet in a sugar sphere with lime zest

\* \* \*

### LE SOUFLÉ CHAUD

au chocolat parfumé à la banane, sorbet fruits exotiques flambé au rhum

Chocolate banana soufflé with exotic fruit & rum sorbet

(Preparation time is 20 minutes)

Please advise us if you have any food allergies  
All items are subject to 10% service charge