



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

* * *

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

* * *

LE CITRON

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

* * *

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