

LE JARDIN

de Joël Robuchon

LA CARTE DES DESSERTS

\$ 170

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au "JR~10~HK", glace au cacao et son biscuit
Creamy "JR~10~HK" chocolate, cocoa ice-cream and chocolate biscuit
* * *

LA POMME VERTE

pana cotta à la cannelle dans une pomme verte en sorbet au caramel
Cinnamon panna cotta with caramelized green apple
and sorbet in a delicate sugar pearl
* * *

L' ANANAS

en compotée à l'aneth sous une crème banane fruits de la passion, glace noix de coco
Pineapple compotes with exotic cream and Malibu ice-cream
* * *

LE POP FRAMBOISE

punch au champagne Rosé, crème litchis et sorbet corossol
Raspberry mousse with Rose Champagne sauce and soursop sorbet
* * *

LA BANANE

caramélisée et dôme au chocolat, glace vanille
Caramelized banana and vanilla ice-cream in a chocolate dome
* * *

LE SOUFLÉ

au chocolat "JR-10-HK", sorbet mandarine
(SUPPLÉMENT \$30)
Signature "JR-10-HK" chocolate soufflé with mandarin sorbet
(Preparation time is 20 minutes)
(SUPPLÉMENT \$30)
* * *

LA MANGUE

la gelée sous une mousse au poivre noir malabar et son sorbet
Smooth Malabar black pepper mousse with mango jelly and sorbet
* * *

L'ŒUF DE POULE

en soufflé à l'extrait de vanille et son jaune coulant
Vanilla soufflé with warm and smooth egg yolk
(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