

LES DESSERTS

デザート

LE MOJITO «GLACÉ» À LA PÊCHE, VERVEINE DE “LOUISA” MADELEINE CUITE “MINUTE”

白桃とモヒートのアンサンブル ヴェルヴェンヌの香り 焼き立てのマドレーヌを添えて ¥3,500

L’ABRICOT EN «COQUE BLANCHE», SORBET À L’AMANDE

サクサクのメレンゲ/アーモンドのパルフェグラッセ/アプリコットのコンポート ¥3,000

LE «TEXTURÉ» AUX AGRUMES

柑橘類の一皿

コンフィ、エスプーマ レモンとみかんのソルベ ジュレとメレンゲ ¥3,200

AUTOUR DES FRUITS EXOTIQUES

ÉCUME PASSION/TEQUILA, PARFAIT GOYAVE, SORBET «BANANE/PASSION/MANGUE/VERVEINE»

ヴェルヴェンヌ香るエキゾチックフルーツとソルベ グァバのパルフェグラッセ
テキーラとパッションフルーツのエミュルション ¥3,200

LE BABA “CANNELE” AUX FRUITS ROUGES, SORBET FRAISE ET CASSIS

サバランとフリュイルージュ イチゴとカシスのソルベ ¥3,500

«CARRÉ» CHOCOLAT/PRALINÉ

POINTE DE GINGEMBRE CONFIT, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES GLACE AU CHOCOLAT SOKOTO

ショコラとプラリネクリーム ショウガのコンフィ ノワゼットのキャラメリゼ «ショコラソコト»のアイスクリーム ¥3,200

NOS «CRÊPES SUZETTE» POUR 2 PERSONNES

クレープシュゼット <ワゴンサービス/お二人様> ¥6,400