

LES DESSERTS

デザート

CHAUD DEVANT

温かいデザート

LE SOUFFLÉ AU GINGEMBRE
CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT «ITAKUJA»
GELÉE «BLANCHE» DE CACAO
FRUITS DE LA PASSION
生姜風味のスフレ カカオのジュレ
ショコラ・イタクジャのアイスクリーム ¥3,500

NOS «CRÊPES SUZETTE»
GLACE MARRON/VANILLE POUR 2 PERSONNES
クレープシュゼット
マロンとバニラのアイスクリーム
《ワゴンサービスお二人様》
¥6,800

FRAÎCHEUR D'AUTOMNE

秋のフレッシュフルーツ

LA POIRE, LE CASSIS ET «VIOLETTA»
洋梨のコンポートとエスプーマ
ヴィオレッタのシャーベット ¥3,200

LA TARTE TATIN
«FEUILLE» DE POMME ROULÉE, PARFAIT, GELÉE DE CIDRE
GLACE CALVADOS, SORBET POMME VERTE
タルトタタンリンゴのパルフェグラスセに詰めたシードルのジュレ
ポンム・ヴェールのソルベとカルヴァドスのアイスクリーム
¥3,200

AUTOUR DES AGRUMES DE SAISON

柑橘類の一皿
コンフィクリームジュレ/メレンゲ
レモンとみかんのソルベ
¥3,200

MES “CLASSIQUES”

クラシック

LE MONT-BLANC À MA FAÇON
マロンのクリームに包まれたメレンゲとパルフェ
スリーのクーリー ¥3,500
LE BABA «CANNELE» AUX FRUITS EXOTIQUES
SORBET “MANGUE, PASSION, BANANE, VERVEINE”
サバランとエキゾチックなフルーツとソルベ
ヴェルヴェンヌの香り ¥3,500

LE TEXTURÉ AU CHOCOLAT

ショコラのヴァリエーション
様々な味と食感で
¥3,200

L'OSIER

※メニュー内容は変更になる場合がございます。
表示価格は税込価格です。別途サービス料(12%)が加算されます。
2017.10.27