

# LES DESSERTS

デザート

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFFLÉ « AMANDE/SAFRAN »

SORBET SAKURA

アーモンドとサフランのスフレ  
サクラのソルベ

¥3,500

### NOS « CRÊPES SUZETTE »

#### GLACE LAIT/VANILLE (POUR 2 PERSONNES)

クレープシュゼット  
ミルク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

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

### LE “TEXTURÉ” AUX AGRUMES

柑橘類の一皿 “テクステュレ” ¥3,500

### LES FRUITS ROUGES

CRUS ET MARINÉS, MERINGUE FRAMBOISE  
CRÈME CASSIS/VIOLETTE, SORBET FRAISE

メレンゲに詰めたヴィオレットのクリームとフリュイールージュ  
フランボワーズとフレーズのソルベ

¥3,200

### LA FRAÎCHEUR DES FRUITS EXOTIQUES ...

フレッシュなエキゾチックフルーツとジュレ  
ココナッツのソルベ ライムの香り

¥3,500

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

### VARIATION AU CHOCOLAT

ショコラ ヴァリエーション

¥3,200

### COMME UNE TARTE...

MASCARPONE, CAFÉ BLANC, AMARETTO

マスカルポーネ/キャフェ・ブラン/アマレットのタルト仕立て  
¥2,800

### LE BABA « FRAMBOISE, ROSE, LITCHI »

フランボワーズのサバランバラとライチの香り

¥3,500

L'OSIER