

# LES DESSERTS

デザート

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFLÉ AU MARRON

GLACE WHISKY HIBIKI 21 ANS D'ÂGE

マロンのスフレ

“響21年”ウィスキーのアイスクリーム

¥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

### LA POIRE ET LE CASSIS

SORBET AU THÉ “VIOLETTA”

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

### LE BABA AUX FRUITS EXOTIQUES

CHANTILLY CITRON VERT, SORBET EXOTIQUE/COCO

サバランとエキゾチックなフルーツ

ココナッツのソルベ

¥3,500

### AUTOUR DES AGRUMES

柑橘類の一皿 “テクステュレ”

¥3,500

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

### LA TARTE TATIN

SERVIE TIÈDE, SORBET POMME CUITE

GLACE CALVADOS

タルトタタン

カルヴァドスのアイスクリームとリンゴのソルベ

¥3,200

### 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グラッセ

スリーズのクーリィ

¥3,500

### VARIATION AU CHOCOLAT

ショコラ ヴァリエーション

¥3,200

L'OSIER