

## CHAUD DEVANT

温かいデザート

### LE SOUFFLÉ « MANGUE, PASSION, GOYAVE »

COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES

エキゾチックフルーツのスフレ

“カクテル風” パッションとシトロネルのジュレ

### 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》

¥7,000

## LES DESSERTS

デザート

¥3,500

## LA FRAÎCHEUR

フレッシュフルーツ

### LA PÊCHE ET LA VERVEINE

MADELEINE « MINUTE » AU MIEL

白桃のコンポートとヴェルヴェンヌのエスプーマ

フレーズのクーリ 焼きたてのマドレーヌ

### L'ABRICOT ET LA LAVANDE

アプリコットのジュレとヌガーグラッセ

ラヴェンダーのソルベ

### AUTOUR DES FRUITS ROUGES...

フリュイルージュの彩り、ヨーグルトのエスプーマ

カシスとスマレのソルベ

## MES “CLASSIQUES”

クラシック

À FONDRE ...

COQUE “TEXTURÉE” AU CHOCOLAT

GLACE COGNAC ACCOMPAGNÉE D’UN VERRE

« XORÉMYMARTIN »

ショコラの “テクスチュレ”

レミー・マルタンXOのアイスクリーム

### COMME UNE TARTE CITRON

SORBET “MARGARITA”

“タルトシトロン風” ライムのマルムラードと柚子のジュレ

### 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

L'OSIER

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

2020.07.17