



HONG KONG

## LA CARTE DES DESSERTS

\$ 170

### LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux au "JR-10~HK", glace au cacao et son biscuit  
Creamy "JR-10~HK" chocolate and ice-cream with chocolate biscuit

\*\*\*

### LA POMME VERTE

pana cotta à la cannelle dans une pomme verte en sorbet au caramel  
Cinnamon panna cotta with caramelized green apple  
and sorbet in a delicate sugar pearl

\*\*\*

### L' ANANAS

en compotée à l'aneth sous une crème banane fruits de la passion, glace noix de coco  
Pineapple compotes with exotic cream and Malibu ice-cream

\*\*\*

### LE POP FRAMBOISE

punch au champagne Rosé, crème litchis et sorbet corossol  
Raspberry mousse with Rose Champagne sauce and soursop sorbet

\*\*\*

### LA BANANE

caramélisée et dôme au chocolat, glace vanille  
Caramelized banana and vanilla ice-cream in a chocolate dome

\*\*\*

### LE SOUFLÉ

au chocolat "JR-10~HK", sorbet mandarine

(SUPPLÉMENT \$30)

Signature "JR-10~HK" chocolate soufflé with mandarin sorbet  
(Preparation time is 20 minutes)

(SUPPLÉMENT \$30)

\*\*\*

### LA MANGUE

la gelée sous une mousse au poivre noir malabar et son sorbet  
Smooth Malabar black pepper mousse with mango jelly and sorbet

\*\*\*

### L'ŒUF DE POULE

en soufflé à l'extrait de vanille et son jaune coulant  
Vanilla soufflé with warm and smooth egg yolk  
(Preparation time is 20 minutes)

\*\*\*

Please advise us if you have any food allergies  
All items are subject to 10% service charge