

## LES FROMAGES DE FRANCE/ FRENCH CHEESE

*frais et affinés* \$28  
*Our choice of French cheese selection*



## LES DESSERTS / DESSERTS

**Le Nid d'Abeille** \$28  
*en meringue avec un parfait au miel enrobé d'une mousse de yuzu rafraîchie au citron*  
*Crispy meringue filled with honey parfait,*  
*refreshing lemon sorbet and yuzu mousse*

**La Pomme Golden** \$28  
*façon tarte « tatin » sur un biscuit épicié aux yuzu, glace à la vanille de Tahiti*  
*Caramelized golden apples like a “tarte tatin”*  
*served with a spiced sablé and yuzu foam, Tahitian vanilla ice cream*

**Le Chocolat « Araguani »** \$28  
*crémieux sur un délicat gruë de cacao, légèreté à la menthe*  
*Dark chocolate cream with refreshing mint sorbet,*  
*cocoa nib crunch*

**Le Chariot de Desserts** \$34  
*Trolley of dessert*



## LES BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

**Les Infusions fraîches** \$12  
*Fresh mint infusion*

**Black Tea Selection** \$9  
*Lapsang floral lily bulb, Jasmine flower, Natural flavor*

**Green Tea & Oolong Selection** \$9  
*~Uji Sencha*  
*~Jasmine Silk Pearls*

**Les Tisanes** \$9  
*~Rose Of “Ariana” Pink Rose*  
*~Saffronais Bamboo Leaves, Safflower, Saffron Stirma*

**Les Cafés**  
*Long Black/ Americano/ Espresso / Cappuccino* \$9  
*Double espresso* \$12

VIANNEY MASSOT  
RESTAURANT

\* Commande d'un plat principal par personne requise \*

\* Minimum order of one main course per person is required \*

\* tous les prix sont sujets aux frais de service de 10% en vigueur et à 7% du gouvernement \*

\* All prices are subject to prevailing 10% service charge and 7% government taxes \*