

LES DESSERTS (*Desserts*)

La Mousse au Chocolat	45 aed
<i>Chef Thomas's Childhood Chocolate Mousse and Chocolate Crumble (D)(G)</i>	
La Tarte Fine aux Pommes, Cuite à la Minute	75 aed
<i>Last Minute Baked Thin Apple Tart, Vanilla Ice Cream (D)(G)</i>	
For 1 to 2 persons - Needs 20 min of preparation	
La Crème Brulée	40 aed
<i>Vanilla Caramelized Custard Cream (D)</i>	
Les 3 Profiteroles	60 aed
<i>Choux Filled with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce (D)(G)(N)For 1 to 2 persons</i>	
Le Café Liégeois	55 aed
<i>Coffee and Vanilla Ice Cream, Espresso Shot and Vanilla Whipped Cream (D)</i>	
L'île Flottante Minute, aux Spéculos	45 aed
<i>White Eggs Meringue Floating on Vanilla "Crème Anglaise" and Lotus Crumbs (D)(G)</i>	
Needs 20 min of preparation	
La Brioche Perdue, Banane Caramélisée et Glace Vanille	60 aed
<i>French Toast, Caramelized Banana and Vanilla Ice Cream (D)(G)</i>	
Needs 20 min of preparation	
Le Plateau de Fruits Frais Coupés	50 aed
<i>Fresh Seasonal Sliced Fruits Platter (For 1 to 2 persons)</i>	
Sélection de Mignardises (4 pièces)	50 aed
<i>Mini Pastries's Selection (Raspberry Tart, Lemon Meringue Tart, Chocolate Éclair and Vanilla Tropicane) (D)(G)</i>	
Add a coffee to create the famous "Café Gourmand" à la Française !	
La boule de Glace	20 aed
<i>Ice cream scoop (Vanilla, Strawberry, Chocolate & Gianduja, Coffee, Cookie, Pistachio, Tiramisu, Mascarpone & Figs, Mint & Chocolate)</i>	