

Dessert 甜品

Gâteau de Fromage Caramelisé, Crème Anglaise Vanillée **HK\$66**
W's Caramel Cheese Cake with Vanilla Cream Sauce
 馳名焦糖芝士蛋糕

Forêt Noire, Coulis de Cerise **HK\$66**
Blackforest Cake with Cherry Sauce
 櫻桃酒香黑森林蛋糕

Gâteau de Mangue et d'Avocat **HK\$66**
Sur Coulis de Fraise et de Fruit de la Passion
Mango & Avocado Cake with Strawberry and Passion Fruit Sauce
 鮮芒果牛油果蛋糕

Opéra **HK\$66**
Opera
 著名歌劇院餅

Millefeuille, Crème Anglaise Parfumée au Brandy de Pêche **HK\$66**
Napoleon Cake with Crème Anglaise and Peach Brandy Sauce
 水蜜桃酥皮拿破崙餅

Tarte au Citron **HK\$66**
Lemon Tart
 焗鮮檸檬撻

Profiteroles au Chocolat **HK\$80**
Cream Puff with Chocolate Fudge
 雪糕芭夫配熱朱古力汁

Sorbet au Citron **HK\$48**
Lemon Sorbet
 青檸雪芭

Glaces au Choix (3 Boules) **HK\$60**
Ice Cream (3 Scoops)
 雪糕(3球)



Dessert 甜品

Tarte Fine aux Pommes

HK\$76

Thin Apple Tart

焗蘋果玉桂酥皮薄撻

à la mode (with ice-cream, 跟雪糕)

HK\$88

Crème Bûlée

HK\$66

Crème Brûlée

法式焦糖燉蛋

* *Crêpe Soufflé à l' Orange et au Grand Marnier*

HK\$86

Souffled Crepe with Orange and Grand Marnier

法式橙酒味梳乎厘班戟

* *Soufflés Chauds au Choix*

HK\$86

(Grand Marnier / Chocolat à la Menthe / Citron / Gingembre)

Hot Souffles (Grand Marnier / Chocolate with Peppermint / Lemon / Ginger)

傳統焗梳乎厘 (橙酒味 / 薄荷朱古力 / 檸檬味 / 薑味)

Alaska Flambé

HK\$178

Baked Alaska (for two persons)

焗火燄雪山

Petit Gâteau au Chocolat

HK\$78

Servi Mi-cuit Avec Une Boule de Glace à la Vanille

Warm Chocolate Cake served with Vanilla Ice Cream

暖心朱古力餅配雪糕

Pour tous ces desserts, on vous prie de patienter pendant au moins 20 minutes

* *For these items, please allow at least 20 minutes for the preparation*

甜品預備時間為20分鐘

Cheese 芝士

Plateau de Fromage

HK\$106

Cheese Platter

芝士碟

