

## CARTE DES DESSERTS

### DESSERT MENU

#### デザート

Riz gluant à la mangue et coco <i>Mango and coconut sticky rice</i>	12	Sélection de magnum glacé maison 3 pcs <i>Homemade Iced Magnum selection</i>	12
Sélection de mochi maison 3 pcs <i>Homemade mochi selection</i>	12	Baba au limoncello, crème vanille, framboises <i>Limoncello Baba, vanilla whipped cream, strawberries</i>	12
Soufflé chocolat, glace sésame <i>Chocolate soufflé, sesame ice cream</i>	15	Assiette de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit platter</i>	28
Zeniro cheesecake, glace yaourt 2 pers <i>Zeniro cheesecake, yogurt ice cream</i>	24	Sélection de glaces et sorbets 3 pcs <i>Ice cream and sorbet selection</i>	14

#### PLATEAU DE DESSERTS 4pers

#### DESSERT PLATTER

54

LIQUEURS JAPONAISE 6cl		WHISKY JAPONAIS 5cl	
Yuzushu	12	Toki	14
Umeshu	12	Fuji Single Malt	26
		Hibiki Japanese Harmony	32
		Yamazaki 12 ans	18
VIN DE DESSERT 12cl			
AOP Roussillon Maury Blanc, Mas Amiel 2022	10		
COCKTAILS CRÉATIONS		COGNAC 5cl	
Ansho 9cl	18	Hennessy VS	14
<i>Whisky Suntory Toki, Fernet Branca, sésame grillé agave, réglisse</i>		Hennessy XO	42
Hikari 10cl	18	ARMAGNAC 5cl	
<i>Rhum Emminiente Ambar Claro 3 ans, poire, miel jujube, mousse de poire</i>		Bas Armagnac VS, Decanter Gelas	12
COCKTAILS CLASSIQUES		CALVADOS 5cl	
Expresso Martini 9cl	18	Coquerel 4 Ans	12
<i>Vodka Belvedere, Borghetti, espresso</i>			
Amaretto Sour 9cl	18		
<i>Amaretto, citron vert, blanc d'œuf</i>			

Prix net TTC Service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.  
 La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.  
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.