

DESSERTS

Du lundi au vendredi – From Monday to Friday

12H-20H (22H30 pour les clients hôtel)

Samedi/Dimanche – Saturday/Sunday

17H-20H (22H30 pour les clients hôtel)

- **TARTE CITRON SAKÉ FLAMBÉE / HOT SAKE LEMON TART** 12
Crème pâtissière citron, lemon curd, meringue italienne, Saké, Grand Marnier
Lemon curd, italian meringue, Saké, Grand Marnier
- CRÈME BRÛLÉE GOLDEN MILK / GOLDEN MILK CRÈME BRÛLÉE (v)** 10
Curcuma, lait de coco, gingembre, cassonade, clous de girofle, biscuit vegan coco
Turmeric, coconut milk, ginger, brown sugar, clove, coconut vegan biscuit
- **POIRE BELLE-HÉLÈNE REVISITÉE / TWISTED POIRE BELLE-HÉLÈNE** 10
Poire pochée au cassis & aux épices, glace au sésame noir, sauce chocolat noisette
Blackcurrant & spices poached pear, black sesame ice cream, choco hazelnut sauce
- **ASSIETTE DE FROMAGES / CHEESE PLATE** 12
Pain aux fruits secs, chutney de mangue
Dried fruit bread, mango chutney
- **HOX CAFÉ GOURMAND** 9
- **CRÈME GLACÉE MAISON / HOMEMADE ICE CREAM** La boule / Scoop 4
Chocolat noir, sésame noir, vanille
Dark chocolate, black sesame, vanilla
- SORBET MAISON / HOMEMADE SORBET** La boule / Scoop (v) 4
Mangue, framboise, noix de coco & citronnelle
Mango, raspberry, coconut & lemongrass
- Ajouter : sauce chocolat, sauce caramel, cacahuètes grillées
Add toppings : chocolate sauce, caramel sauce, grilled peanuts +2

En cas d'allergies ou d'intolérances, merci de nous en informer. La liste complète des allergènes est disponible sur demande.

Prix nets en €, TVA incluse à 10% sur la nourriture. Les tickets restaurant ne sont pas acceptés le soir et le weekend, et ne peuvent faire l'objet d'un rendu de monnaie. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques, les billets de 200€ et de 500€.