

## *Fromage // Cheese* 650

*Sélection de fromages frais et affinés 'Phillipe Olivier'*  
*Selection of fresh and matured cheese 'Philippe Olivier'*

## *Desserts // Desserts* 550

*By Claus Olsen – Executive Pastry Chef*

*Fraise de Chiang Mai / basilic / Mozzarella*  
*Strawberry from Chiang Mai / basil / Mozzarella*

*Crêpes Suzette préparées à votre table*  
*Crêpes Suzette, prepared at your table*

*Chocolat / menthe*  
*Chocolate / mint*

*Ananas / coriandre / citron vert / wasabi*  
*Pineapple / coriander / lime / wasabi*

*Pomme / poivre de Sichuan / caramel au beurre salé*  
*Apple / Sichuan pepper / salted caramel butter*

## *Soufflés du Normandie // Soufflés* 550

*Please allow 20 minutes for preparation*

*Soufflé Grand Marnier / glace vanille*  
*Grand Marnier Soufflé / vanilla ice-cream*

*Soufflé au cassis / glace persil*  
*Cassis soufflé / parsley ice-cream*