

Desserts / 甜点 / デザート

The Signature Dessert Le MERIDIEN
BORA BORA

Reva i Popora (Journey to Bora bora) for two 5300
Monday, wednesday and saturday only (3000xpf half board supplement)

主廚建議(兩人分) : 週一 , 週三 , 週六限定

シェフ提案 2人前のデザート。月曜日、水曜日、土曜日のみ。

Cheese platter 4700

奶酪的选择

チーズのセレクション

White chocolate and passion fruit soft cake (10 minutes of cooking) 2800

黑巧克力熔岩蛋糕, 心型百香果(10分鐘準備)

ホワイトチョコレートケーキ、パッションフルーツハート

Pacific pearl 2800

Chocolate sphere, coconut tapioca pearls, guava foam

太平洋珍珠島(巧克力球, 椰子膏, 紅石榴奶霜)

パシフィックパール : チョコレートドーム、ココナッツタピオカ、グアバのフォーム

Coco colada 2700

Chocolate meringue, pineapple and rum tartare, coconut foam and coconut ice cream

椰子可樂達(巧克力蛋白糖, 蘭姆酒鳳梨塔, 椰奶霜及椰子冰淇淋)

ココ コラーダ :

チョコレートのメレンゲ、パイナップルとラム酒のタルタル、ココナッツフォームとココナッツのアイスクリーム

The Otemanu

2600

Banana cake, passion fruit and banana ganache, citrus and caramelized banana heart

奥特馬努 (香蕉餅乾, 巧克力, 芒果, 百香果, 愛心柑橘及焦糖香蕉)

オtemanu : バナナビスケット、マンゴーとパッションフルーツクリーム、キャラメルバナナ

The coconut floating island and mango cream

2200

芒果及可可漂浮孤島蛋糕(蛋白霜成分)

浮島、マンゴーとココナッツ

Ice cream / 冰淇淋与雪葩 / アイスクリームとシャーベット

500/scoop / 勺 / スcoop

Tiare	Strawberry	Banana	Coconut	Chocolate	Rum and raisin	Vanilla	Coffee	Pistachio
赤織花	草莓	香蕉	椰子	巧克力	朗姆酒葡萄干	香草	咖啡	开心果
ティアレ	莓	バナナ	ココナッツ	チョコレート	ラムレーズン、	バニラ	コーヒー	ピスタチオ

Sherbet

Passion fruit	Pineapple	Lemon	Raspberry	Mango	Yoghourt
百香果	菠萝	柠檬	树莓	芒果	酸奶
パッションフルーツ	パイナップル	レモン	ラズベリー	マンゴ	ヨーグルト