

FRENCH RESTAURANT

GOOSEBERRY

Cuisine française moderne

Le Gôûter

The French Afternoon Tea

QUATRE HEURES · 14:00 – 16:30

Gooseberry

BALI

GOOSEBERRY

L'ART DU GOÛTER

*Classic French flavours,
reimagined with modern restraint*

Thirteen creations, each one handcrafted in-house by our Chef Pâtissier

Le Salé — savoury

Rillettes de Canard Maison · Œuf Mimosa · Saumon Fumé &
Crabe Bleu · Gougère à la Ricotta aux Herbes · Jambon-Beurre ^{pk} ·
Mini Quiche aux Poireaux & Emmental

*duck rillettes, onion confit & cashew mustard · egg mimosa, pickles · smoked salmon &
blue crab, herb emulsion · herb ricotta gougère · French ham, Dijon butter · leek &
Emmental quiche*

Le Sucré — sweet

Tartelette au Citron Meringuée · Truffe « Cake » au Cacao · Truffe
« Cake » à la Noix de Coco · Tartelette aux Fruits · Petit Chou à la
Chantilly · Madeleine Maison · Canelé Maison

*lemon custard, torched meringue · dark chocolate & cocoa · dark chocolate & toasted
coconut · diplomat cream, seasonal fruit · Chantilly, seasonal fruit purée · served warm
from the oven · copper-moulded*

LES FORMULES

LE GOÛTER — 325

The thirteen handcrafted creations, with Dammann Frères tea or coffee à volonté

LE GRAND GOÛTER — 445

Le Goûter, with an apéritif of your choice

French 75 · Kir Royal · Mimosa · Bellini

DAMMANN FRÈRES, PARIS — *depuis 1692*

Earl Grey · Sencha · Rooibos · Menthe Poivrée

Tea or coffee à volonté, included with both formules

PK — PORK Please inform our team of any allergies or dietary requirements. Some creations contain nuts, dairy, gluten, egg or shellfish; our shared kitchen cannot guarantee the absence of cross-contamination.

Prices are per person, in 000 IDR and subject to 10 % government tax & 7 % service