

CHEZ HUGO

DESSERT

ECLAIR DE PRINTEMPS | 10

Pâte à choux pastry, matcha tea mousse,
white chocolate ganache, confit rhubarb

SALÉ SUCRÉ | 11

Caramel sesame mousse, chocolate cake, halva & pretzel crumbles

VACHERIN | 9

Coconut mousse, lemon curd, passion fruit granita, crispy meringue

TRUFFE NOIRE | 8

Black truffle ice cream, chocolate sablé cookie, sea salt



DESSERT POURS

Domaine des Bernardins **MUSCAT** 2015 | 10/47 (375mL)

HM Borges **MALMSEY MADEIRA** 10yr | 12

Chapoutier **GRENACHE** 2015 | 12

Château Laribotte **SAUTERNES** 2015 | 14/67 (375mL)

Trimbach **GEWURZTRAMINER** Vendanges Tardives | 90 (375mL)

CEREMONY COFFEE

“THESIS”

French Press | 5/8

“MASS APPEAL”

Blend Espresso | 4

Americano | 4

Café au Lait | 5

Cappuccino | 5

RISHI TEA | 4

ENGLISH BREAKFAST

Black tea

JADE CLOUD

Spring harvested pure green tea

CHAMOMILE MEDLEY

Blossoms with sweet citrus notes

TANGERINE GINGER

Ginger & succulent citrus

CHEZ HUGO

APÉRITIFS & DIGESTIFS

ABSINTHE

ABSENTE Absinthe Refined | 13
GRANDE ABSENTE Originale | 19

AMÈRES

BYRRH Grand Quinquina 7
BONAL Gentiane-quina 7
L.N. MATTEI Cap Corse Blanc Quinquina 7
SALERS Apertif Labounoux Gentiane 8
LEOPOLD BROS. “Fernet Leopold” Highland Amaro 12

ARMAGNAC

MAISON GÉLAS Bas-Armagnac Selection 3yr | 13
MAISON GÉLAS Bas-Armagnac 1984 | 35

APPLE BRANDY

DARON Calvados Fine | 13
REPUBLIC RESTORATIVES “Chapman’s” | 16
MORIN Calvados XO 20yr | 22

COGNAC

GILLES BRISSON VSOP Grande Champagne 1er Cru | 12
PIERRE FERRAND 1840 Grande Champagne 1er Cru | 12
GILLES BRISSON Napoleon Grande Champagne 1er Cru | 17
KELT VSOP Grande Champagne 1er Cru | 19
PIERRE FERRAND Reserve Double Cask 25yr | 22
GILLES BRISSON XO Grande Champagne 1er Cru | 23

LIQUEUR

GILLES BRISSON Pineau des Charentes Cognac Vins | 8
GRAND MARNIER Orange & Cognac Liqueur | 11
CHARTREUSE Green/Yellow Liqueur Fabriquée | 13

SHERRY

MAS PEYRE Rancio Seco “Le Demon de Midi” | 6
ARNAUD DE VILLENEUVE Tresmontaine Tabacal | 9