



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

Nos Pâtisseries

« Rudy Morel Chef Pâtissier »

Millefeuille caramel beurre salé	24€
Crème légère à la vanille de « Tahiti » Glace caramel beurre salé	
Autour de la figue et la brousse	24€
Figue givrée / Eau de raisin Brousse légère / Dentelle craquante	
Soufflé abricot aux arômes de la Garrigue	24€
Compotée thym/romarin/lavande Boulgour d'abricot acidulé aux amandes fraîches Crème glacée Garrigue	
Baba au rhum « de Tradition »	24€
Chantilly / Punch rhum / Glace vanille	
Nos sorbets et glaces Maison	22€

**Chocolat issu de l'agriculture biologique certifiée et du commerce équitable*

**Vanille bourbon issue de l'agriculture biologique certifiée*