



LE SAINT ESTÈVE

*Restaurant*

---

## Nos Pâtisseries

---

*« Rudy Morel Chef Pâtissier »*

Millefeuille à la fève de Tonka en immersion  
Caramel au beurre salé / Crème glacée à la Tonka 24€

Sphère chocolat « Pur Andoa »  
Crèmeux chocolat grand cru 70% de cacao / Confiture de lait  
Crème glacée au lait / Sauce chocolat lactée \* 24€

Pavlova au zeste de Combawa  
Compoté de pomme verte / Sorbet Granny Smith  
Pomme infusée à la vanille 24€

Baba au rhum de « Tradition »  
Chantilly / Punch rhum / Glace vanille 24€

Nos sorbets et glaces maison 22€

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