

*NOTRE CARTE*

*DE DESSERTS*

*RESTAURANT*

*LE S-T PIERRE*



**La pavlova 10.50€**

*La célèbre meringue, crème légère au sucre roux vanillé, les fruits du moment*

**Le fruit givré 7.50€**

*Au choix : noix de coco, orange ou citron*

**Le soufflé glacé 9.50€**

*Sur un fond de génoise, parfumé au cognac et à l'orange, orange confite maison*

**L'assiette fraîcheur 8.50€**

*Sur un coulis de la maison Ponthier, palette de fruits frais du marché*

**La profiterole 9.50€**

*Choux garnis de glace vanille bourbon, sauce chocolat tiède maison, chantilly*

**Le moelleux au chocolat noir 7.50€**

*Servi nappé de chocolat tiède maison, glace vanille*

**La tartelette fine aux pommes 8.00€**

*Servie avec glace vanille bourbon*

**Le Baba au rhum 9.50€**

*En forme cubique, glace rhum raisins, chantilly et rhum*

**Le Fiadone Nustrale 7.50€**

*Dessert Corse par excellence, à la brousse, eau de vie et agrumes, glace au bruccio*

**Le café et macarons 9.50€**

*Assortiment de 6 macarons, glace café, liqueur de café, verrine fruitée*

**La glace Corse 6.50€**

*Demander la carte*

*Toutes nos glaces sont réalisées par José SALGE, maitre artisan glacier  
à ST-FLORENT en haute Corse*