

Saint Georges —Restaurant—



La carte des desserts

Tarte citron meringuée	8.50 €
Fraisier biscuit florentine noix de Pécan et pistache (fraise de pays)	9.00 €
Sphère menthe chocolat mousse menthe (feuilles) insert coulant au chocolat biscuit streusel cacao (sans gluten)	9.00 €
Fondant chocolat (sans gluten)	9.00 €
Tartelette Mangue ganache chocolat blanc vanille crémeux mangue et carpaccio mangue poivre Timut	9.00 €
Baba au Rhum	9.00 €
Dessert du moment	8.00 €
Supplément chantilly	1.00 €

Nos glaces et sorbets

la boule

2.50 €

Nos parfums : Café, chocolat, nougat, vanille, chartreuse, pistache,
caramel, menthe-chocolat, rhum-raisin, barbe à papa, marron
Nos sorbets : cassis, framboise, poire, fraise, citron, abricot, mangue,
noix de coco, melon, pêche blanche, pêche de vigne

Notre sélection de vin au verre

pour accompagner votre dessert

12cl

Muscat de Beaume de Venise	8.00 €
Muscat de Rivesaltes	8.00 €
Rasteau Vintage 2007	8.00 €

RESTAURANT
SAVOUREUX

*Tous nos desserts sont fait maison
Entièrement à base de produits locaux*



Prix TTC service compris
les produits que nous utilisons sont susceptibles de contenir des allergènes
Céleri/crustacés/fruits à coques/graines sésame/lactose/gluten...
pensez mentionner toute allergie, intolérance à la commande
traces possibles de protéines, lactoses...allergènes dans les sorbets