

# desserts

## **PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES**

Meringue | Myrtilles | Framboises | Fraises | Mascarpone | Glace Vanille  
*Meringue | Blueberries | Raspberries | Strawberries | Mascarpone | Vanilla Ice Cream*

**15**

## **TIRAMISU PISTACHE**

Biscuit au Café | Pistache de Sicile  
*Coffe dipped lady fingers | Sicilian Pistachos*

**15**

## **TARTE "CITRON MOJITO"**

Meringue | Crème de Citron | Crème d'Amande | Menthe fraîche  
*Meringue | Lemon Cream | Almond Cream | Fresh Mint*

**15**

## **LA FAMEUSE TARTE TATIN**

Pommes Caramélisées | Glace Vanille | Pâte Brisée aux Amandes  
*Caramelized Apples | Vanilla Ice Cream | Almond Shortcrust Pastry*

**15**

## **PROFITEROLLES XL**

Pâte à choux | Glace Vanille | Chantilly | Sauce Chocolat  
*Choux Pastry | Vanilla Ice Cream | Chantilly Cream | Chocolate Sauce*

**15**

**SÉLECTION ARTISANALE DE GLACES**  
**“C EN PROVENCE” GLACES D’ÉMOTIONS**

**GLACES DE FABRICATION ARTISANALE SANS COLORANTS**  
**NI ARÔMES ARTIFICIELS EXCLUSIVITÉ NIKKI BEACH**

Vanille | Pistache verte d’Iran | Amandes grillées du Luberon |  
Sorbet fraise plein fruit | Sorbet citron

*Vanilla | Green Pistachio from Iran | Grilled Almonds from Luberon |*  
*Strawberry Sorbet full fruit | Lemon Sorbet*

**15€** (*un pot*)

**20€** (*deux pots*)

**ARTISANAL ICE CREAM**  
**FREE FROM ARTIFICIAL COLORING AND PRESERVATIVES**



**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS**

Assortiments de Fruits de Saison

*Local and Seasonal Fruits*

**25**



