

Les douceurs de l'Auberge

*Crème brûlée au vin cuit de notre ami Alex	14.-
* Panna Cotta aux fruits de la passion	14.--
* Tarte Tatin maison, glace vanille et chantilly	13.--
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.--
Sorbet du moment, la boule	4.20
Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.--
Tavillon de fromages du pays, pâte et chutney de coing	16.--
*Moelleux au chocolat, boule glace vanille (15 mn)	16.--
Sorbet coing maison arrosé de son eau de vie	16.--

Les desserts glacés

Cassata Marascchino	9.--
Parfait Moca flambé	9.--

Les glaces et sorbets de l'Artisan Glacier, Paolo Gervasi

Glaces : Vanille, Café, Caramel beurre salé, Stracciatella, Daim, Pistache ancienne, Double crème et meringue, Marrons, Cannelle, Sésame noir, Vin cuit

Sorbets : Citron vert, Abricot, Chocolat noir, Cassis, Japonnais (pomme, yuzu) , mandarine

la boule	4.20
avec crème	2.---

Nos créations de desserts glacés

Danemark	14.--
Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly	
Meringues glacées	14.--
Glace double crème et meringue, sorbet et coulis de fraise, crème chantilly	
Ice Coffee	14.--
Glace café, coulis au café et crème	
Coffee times	8.10
Savourez une boule de glace avec votre café	
Sorbet Valaisan	14.50
Sorbet abricot, arrosé d'eau de vie d'abricot	
Colonel	14.50
Sorbet citron, arrosé de vodka	

* Horaire de la cuisine 12.00 - 14.00 et 19.00 - 22.00