

## 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

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

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