

.Les douceurs de l'Auberge

* Pana Cotta , rhubarbe et fraises du pays	14.--
* Tarte Tatin maison, glace vanille et chantilly	13.--
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.--
Salade de fruits frais et glace verveine	14.--
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.--
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	14.--
Millefeuille aux framboises	13.--

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, Pistache ancienne, Double crème et meringue, Daim, Sésame noire, verveine

Sorbets : Citron vert, Abricot du Valais, Chocolat noir, Cassis, japonais (pomme, yuzu), Pêche de vigne

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