

Les douceurs de l'Auberge

*Coupe de l'Auberge : vermicelles de marrons, kirsch, glace vanille, meringue et chantilly	16.-
* Panna cotta aux fruits de saison	14.-
* Tarte Tatin tiède maison, glace vanille et chantilly	13.-
Millefeuille, selon l'humeur du chef	13.-
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.-
Salade de fruits frais et glace du moment	14.-
Sorbet du moment, la boule	4.20
Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.-
Tavillon de Vacherin Mont d'Or et fromages affinés par nos fromagers, pâte de coing	16.-
Sorbet coing maison arrosé de son eau de vie	16.-

Les Desserts glacés

Cassata Marascchino	9.50
Parfait Moca flambé	9.50

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

TVA 8.1 % incluse

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

Glaces : Vanille, Café, Caramel beurre salé, Stracciatella, Daim, Pistache ancienne, Double crème et meringue, Sésame noir, châtaignes des Ardennes

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

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	