

Les douceurs de l'Auberge

Mille-feuilles au marrons	13.-
* Tarte Tatin maison, glace vanille et chantilly	13.-
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.-
Salade de fruits frais et glace châtaignes	15.-
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, crumble et boule glace vanille (15 mn)	16.-
Crème au chocolat blanc et carambar	13.-
Sorbet du moment 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, 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	15.-
Sorbet abricot, arrosé d'eau de vie d'abricot	
Colonel	15.-
Sorbet citron, arrosé de vodka	