

## .Les douceurs de l'Auberge

* Pana Cotta, coulis de fruits selon arrivage	14.--
* Tarte Tatin maison, glace vanille et chantilly	13.--
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.--
Salade de fruits frais et sorbet fraise maison	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.--
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),

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

TVA 8.1 % incluse

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