

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	13.-
* Tarte Tatin tiède maison, glace vanille et chantilly	12.50
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	CHF	9.-
Parfait Moca flambé		9.-

* 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, Marrons, Cannelle, Sésame noir, Vin cuit

Sorbets : Citron vert, Abricot, 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 14.50
Sorbet abricot, arrosé d'eau de vie d'abricot

Colonel 14.50
Sorbet citron, arrosé de vodka