

## 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