

CARTE DES DESSERTS

L'assiette 3 fromages pour les amateurs du salé 9.50

L'HOSTELLERIE ET LA CHOCOLATERIE

Moelleux au chocolat tiède, glace fior di latte & coulis au caramel salé 12.50

Chaud et réconfortant

La fameuse mousse au chocolat « Cailler » 10.00

Aérien et nostalgique

Croquant chocolat - praliné feuillantine **Chef's favourite* 12.50

Croustillant et gourmand

AUTRES DOUCEURS MAISON

Crème brûlée à la vanille 9.00

Le café gourmand servi avec 3 petits desserts 13.00

« The » flan caramel du chef 9.00

Glace fior di latte aux 3 sauces 10.00

Caramel salé, sirop d'érable, fruits rouges

LES COUPES GLACÉES

Danemark - glace vanille arrosée de sauce chocolat tiède & chantilly 12.00

Café glacé - glace mocca arrosée de son expresso & chantilly 12.00

Coupe Jamaïque - glace rhum-raisin arrosée au rhum 13.50

Sorbet Valaisan - sorbet abricot arrosé à l'abricotine 13.50

Sorbet Colonel - sorbet citron arrosé à la vodka 13.50

Cassata Sicilienne - nature / arrosée 8.00 / 10.00

NOS GLACES & SORBETS

Glaces :

vanille - mocca - chocolat - caramel - fraise - rhum raison - stracciatella

Sorbets : citron - abricot par boule : 4.00

Sorbet sans gluten et sans lactose : mangue&passion supplément chantilly : +2.00

Les frappés : parfum au choix 8.50

TVA réglementaire incluse