

# Carte des desserts

## UNE TOUCHE SALÉE...

L'assiette 3 fromages - Parce que tout le monde n'a pas la dent sucrée 9.50

### L'HOSTELLERIE ET LA CHOCOLATERIE

Moelleux au chocolat tiède, glace fior di latte & coulis au caramel salé	12.50
✖️ <i>chaud et réconfortant</i>	
La fameuse mousse au chocolat « <i>Cailler</i> »	9.50
✖️ <i>aérien et nostalgique</i>	
Croquant chocolat - praline feuillantine * <i>Chef's favourite</i>	12.50
✖️ <i>croustillant et gourmand</i>	



### AUTRES DOUCEURS GOURMANDES

Crème brûlée à la vanille	9.00
Crumble aux pommes & spéculoos avec boule de glace vanille	10.50
Le café OU champagne gourmand servi avec 3 petits desserts	13.00 / 23.00
« The » flan caramel du chef	9.00
Glace fior di latte aux 3 sauces - caramel salé - sirop d'érable - fruits rouges	10.00

### 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
Sorbet Valaisan - sorbet abricot arrosé à l'abricotine	13.00
Sorbet Colonel - sorbet citron arrosé à la vodka	13.00
Cassata Sicilienne - nature / arrosée	8.00 / 10.00

### NOS GLACES & SORBETS

Glaces : vanille - mocca - chocolat - caramel - fraise - rhum-raisin - noisette	
Sorbets : citron - abricot	par boule 3.90
Sorbet mangue et passion ☺	Supplément de chantilly +2.00
Les frappés : parfum au choix	8.00

Sans Gluten ☺ Sans lactose ☺  
TVA réglementaire incluse