


Carte des desserts

UNE TOUCHE SALÉE...


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

L'HOTELLERIE 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 » 9.50

 *aérien et nostalgique*

Croquant chocolat - praline feuillantine * Chef's favourite 12.50

 *croustillant et gourmand*



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