

Nos douceurs

Profiterole, chou maison, glace vanille, chantilly, sauce chocolat maison	14.50
Fondant au chocolat noir 70%*, glace caramel	14.50
Panacotta au lait de coco, coulis passion et fruits	12.50
Coupe Danemark, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly	14.50
Café glacé maison	14.50
Dessert du jour	8.— à 12.—
Coupe Mandarinello, sorbet clémentine arrosé de mandarinello	15.—
Coupe Limoncello, sorbet citron arrosé de limoncello maison	15.—
Trou Normand, sorbet pomme arrosé de Calvados	15.—
Ballon Rose, sorbet framboise arrosé d'eau-de-vie de Framboise	15.—
Coupe Colonel, sorbet citron arrosé de Vodka	15.—
Coupe William, sorbet poire arrosé d'eau de vie poire	15.—
La Valaisanne, sorbet abricot arrosé d'eau de vie abricot	15.—
Meringue d'Emmental à la crème double de la Gruyère	14.50
Parfait moka flambé	11.—
Cerises au kirsch	13.50

Glaces :

vanille, caramel beurre salé, pistache, moka, rhum-raisin

Sorbets :

cassis, framboise, citron, fraise, pomme, abricot, chocolat,
poire, clémentine corse.

4.50 la boule, avec crème +2.50, avec crème double +4.—

*Origines des fèves de chocolat : Grenade, Orfève, Satigny