



BUFFET DE LA GARE – LA CONVERSION

Nos douceurs pour finaliser le repas

Planchette de fromages d'ici et d'ailleurs Agrémentée d'une confiture d'oignons au pinot noir	11.50
Crème brûlée à la vanille	9.–
Parfait glacé aux zestes de citron et limoncello	8.50
Panna cotta aux petits fruits rouges	6.50
Griottes au kirsch « maison »	11.–
Raisins à la lie « maison »	7.50
Coupe de marrons en vermicelles	10.–
Tartelette des sœurs Tatin et sa boule de glace à la cannelle	11.–
Meringue de la Gruyère, glace vanille et crème double	13.–

Notre assortiment de glaces et sorbets

Crèmes glacées : vanille, café, caramel beurre salé, cannelle	portion / boule	3.90
Sorbets : chocolat noir, citron vert, abricot, framboise		
Coupe Café glacé		10.50
Coupe Danemark et chocolat fondant		11.50
Coupe Valaisanne à l'abricotine		12.–
Coupe Colonel citron vert et vodka		12.–

Intolérances

L'hypersensibilité alimentaire peut être provoquée par la composition chimique liée à de grandes variétés d'aliments, aussi bien d'origine animale que végétale.

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.