














L'OPALE






• Entrées :

- **Œuf mollet et déclinaison de topinambours** 15.-  
Famille Mayor - Icogne
- **Cabillaud nacré, algue Nori et choux fleurs graffitis** 19.-  
Atlantique Nord - Norvège
- **Carpaccio de céleri confit, condiment butternut et miel** 12.-   
- **Effilochée de cuisse de canette fermière au vin rouge et balsamique** 18.-
Alpstein - Suisse
- **Salade verte** 9.-   
- **Tartare de bœuf 75 gr. coupé au couteau, confit d'oignons,** 19.- 
Viande Suisse

• Soufflé :

- **Soufflé au fromage d'alpage de Mondralèche, salade verte (20 min.)** 25.- 
Famille Mudry, Lens

• Plats :

- **Entrecôte du pays rassie, façon « Tagliata » aux saveurs hivernales** 42.- 
Viande Suisse - Boucherie du Rawyl, Montana
- **Tartare de bœuf 150 gr., confit d'oignons et chips de châtaignes** 35.- 
Coupé au couteau, servi avec salade verte et frites « Maison »
Viande suisse
- **Suprême de volaille rôti au pamplemousse, mousseline de carottes** 36.- 
Ribelmaïs – Suisse
- **Filet de truite saumonée, salsifis braisés, julienne de Viande séchée VS** 38.- 
Guibert – Suisse
- **Garganellis velours de champignons, boule de Belp** 26.- 



L'OPALE

- **Enfants :**

- **Steak de bœuf, frites « Maison » et petits légumes** 14.-
- **Garganellis bolognese pur bœuf ou sauce tomate** 12.-

- **Desserts :**

- **Glaces et sorbets artisanaux (la boule)** 4.-
- **Poire pochée au vin rouge, crème anglaise au poivre de Timut** 12.-
- **Crème brûlée à la cannelle et sorbet mandarine** 13.-
- **Soufflé glacé aux bourgeons de sapin de la région et Génépi** 12.-
- **Mi-cuit choco Toblerone "MYSTERE"** 13.-
Dark Grenada 70%
- **Assiette de fromages de la région** 14.-

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets pouvant déclencher allergies ou intolérances.

Nous nous efforçons de travailler avec des produits frais et locaux, de ce fait il est possible que certains produits puissent varier ou manquer.

Le chef de cuisine, Grégory Klein