



L'OPALE

• Entrées :

- Carpaccio de navet boule d'Or confit, condiment betterave-galanga 13.-
- Œuf mollet, texture de champignons et croustillants de châtaigne 16.-
Ferme de Monteiller, Icogne,
- Tartare de bœuf 75 gr., taillé au couteau, caviar d'aubergine au cumin 19.-
Viande : Suisse

• Plats :

- Tartare de bœuf 150 gr., taillé au couteau, caviar d'aubergine au cumin 35.-
servi avec salade verte et frites « Maison »
Viande : Suisse
- Filet de perches Valperca façon meunière, Verjus du Pays et pamplemousse 42.-
pommes gaufrettes, sauce tartare « Maison »
Valais - Suisse
- « La vie n'est qu'un soufflé » (fromage à raclette fumé) 26.-
servi avec une salade verte (environ 20 minutes)
Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana
- Planchette de charcuterie et fromages régionaux 26.-
Boucherie les Salaisons du Châteaux, Ayent
Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana

• Enfants :

- Orrechiette sauce tomate ou bolognese « Maison » 11.-
- Filet de poulet aux épices petits légumes et frites « Maison » 14.-
- Saumon Swiss Alpin croustillant, petits légumes et frites « Maison » 14.-

• Desserts :

- Salade de figues rôties, émulsion au citron et poivre Timut 13.-
- Mi-cuit au chocolat rafraîchi aux bourgeons de sapin 13.-
- Assortiment de glaces et sorbet artisanaux (la boule) 4.-
- Pâtisserie du jour 5.-
- Assiette de fromages de la région 14.-
Laiterie du Petit Chalet, Crans-Montana

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