



# L'OPALE

ENTRÉE

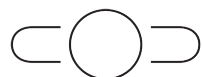
PLAT

## LES SUGGESTIONS

Truite fumée du Pays, focaccia toastée et sérac de Lens <i>Guibert Pisciculture</i>	19.-	
Cabillaud Skrei nacré <i>algue nori et boulghour au jus de carottes</i>	18.-	
Tagliolinis artisanaux au pesto d'ail des ours, ris de veau croustillant <i>en version végétarienne avec une poêlée de champignons</i>		28.- 22.-
« La vie n'est qu'un soufflé » (soufflé au fromage d'alpage) <i>avec salade verte (env. 20 minutes d'attente)</i> <i>Pascal Cordonier - Lens</i>		26.-
Filet d'omble chevalier rôti <i>salsifis braisés et roquette, pommes à la peau</i>		37.-
Quasi d'agneau rôti au romarin <i>cébettes, zestes de citron, endives braisées et spätzlis maison</i>		37.-
Entrecôte de boeuf façon Tagliata, pickles d'oignons rouges <i>carottes fanes, roquette et pommes à la peau</i>		42.-

## LES CLASSIQUES

Carpaccio de céleri boule confit à la betterave et curry pourpre <i>julienne de viande séchée du Valais</i> <i>version végétarienne avec tofu fumé</i>	14.- 11.-	
Oeuf mollet <i>poêlée de pousses d'épinards, pignons et lard sec du Valais</i>	16.-	
Tartare de boeuf (CH), taillé au couteau <i>crémeux de racine de persil</i> <i>(entrée: 75g   plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)</i>	19.-	35.-
Filets de perches Valperca façon meunière <i>verjus du pays, salade et pommes gaufrettes, sauce tartare maison</i>		42.-



# L'OPALE

## LES ENFANTS

Orecchiettes sauce tomate ou bolognese maison	11.-
Filet de poulet aux épices, petits légumes et frites	14.-
Perches meunière, petits légumes et frites	14.-

## LES DESSERTS

Crème brûlée à la fève Tonka, poire et caramel	12.-
Mi-cuit au chocolat, crème glacée choco-gingembre maison	14.-
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux (la boule), supplément chantilly 1.-	4.-
Pâtisserie du jour	6.-
Assiette de fromages de la région	14.-

Provenances :	Veau :	<i>Suisse</i>
	Boeuf :	<i>Suisse</i>
	Agneau :	<i>Australie ou Nouvelle Zélande</i>
	Poulet :	<i>France</i>
	Cabillaud Skrei :	<i>Norvège</i>
	Perches :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Truite :	<i>Suisse, pisciculture Guibert, Chamby</i>
	Charcuterie :	<i>Salaison du Château, Ayent</i>
	Fromage :	<i>Pascal Cordonier et Fils, Lens</i>