

L'OPALE

ENTRÉE

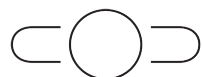
PLAT

LES SUGGESTIONS

Carpaccio de betterave jaune confite <i>tofu fumé, pousse de roquette, châtaignes croustillantes</i>	14.-	
Truite valaisanne fumée de l'Envie à Chermignon <i>ficoïde glaciale, éclats de noisettes</i>	18.-	
Tagliolini artisanaux, velouté de champignons et ris de veau croustillant <i>disponible sans ris de veau</i>		30.- 24.-
Filet de chevreuil rôti <i>panais en condiment, poire à Botzi, spätzlis maison</i>		46.-
Croustillant de saumon Swiss Alpin au tamarin <i>choucroute cuisinée au curcuma</i>		38.-
Entrecôte du Pays <i>crémeux de carottes, pommes Darphin</i>		43.-

LES CLASSIQUES

Soupe à l'oignon et tartine gratinée <i>copeaux de lard sec d'Ayent</i>	15.-	
<i>disponible sans lard</i>	12.-	
Œuf mollet d'Icogne, tombée de choux de Bruxelles et viande séchée <i>disponible sans viande séchée</i>	16.-	
<i>Ferme de Monteiller – Salaisons du Château, Ayent</i>	14.-	
Tartare de boeuf (CH), taillé au couteau <i>confit d'oignons au vin rouge</i>	19.-	36.-
<i>(entrée: 75g plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)</i>		
Filet de perches Valperca façon meunière <i>pommes gaufrettes, salade et sauce tartare maison</i>		42.-



L'OPALE

LES ENFANTS

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

LES DESSERTS

Figues rôties et émulsion au citron	13.-
Mi-cuit chocolat, sorbet poire/cacao 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 :	Ris de veau :	<i>Suisse</i>
	Saumon :	<i>Suisse (Grisons)</i>
	Boeuf :	<i>Suisse</i>
	Perches :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Truite :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Chevreuril :	<i>Allemagne</i>
	Poulet :	<i>France</i>
	Charcuterie :	<i>Salaisons du Château, Ayent</i>