

# L'OPALE

ENTRÉE

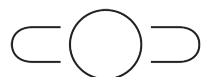
PLAT

## LES SUGGESTIONS

Carpaccio de betterave jaune confite <i>tofu fumé, pousse de roquette</i>	14.-	
Truite séchée de M. Mollier à Chermignon <i>éclats de noisettes torréfiées</i>	18.-	
Gnocchis artisanaux à la betterave, velouté de choux-fleurs <i>pickles et croustilles de lard sec du pays</i>		26.-
Joues de bœuf confites au vin rouge et gingembre <i>oignons caramélisés et spätzlis maison</i>		36.-
Filet d'omble chevalier « Guibert » rôti <i>endives caramélisées</i>		38.-
Entrecôte de bœuf du Pays <i>salsifis braisés, pommes de terre Darphin</i>		43.-
Lentilles Beluga façon risotto, lait de coco et combawa <i>potimarrons et panais rôtis au curry (végan)</i>		23.-

## LES CLASSIQUES

Velouté de topinambours rôtis <i>focaccia toastée, topinambours confits et café Bio Max H.</i>	15.-	
Œuf mollet d'Icogne <i>compotée de poireaux et émulsion à la muscade</i> <i>Ferme de Monteiller</i>	15.-	
Tartare de bœuf (CH), taillé au couteau <i>textures de carottes</i> <i>(entrée: 75g   plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)</i>	19.-	36.-
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.-
Pièce de bœuf grillée, petits légumes et frites	14.-
Pavé de saumon Swiss Alpin rôti, petits légumes et frites	14.-

## LES DESSERTS

Compression de pommes et poires confites, émulsion à la cannelle	12.-
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 et chutney	14.-

Provenances :	Bœuf :	<i>Suisse</i>
	Omble :	<i>Suisse</i>
	Perches :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Saumon :	<i>Suisse</i>