

L'OPALE

ENTRÉE

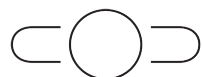
PLAT

LES SUGGESTIONS

Carpaccio de navets boule d'or confits et graines de courges <i>julienne de viande séchée du Valais, pousses de roquette</i>	16.-	
Cabillaud Skrei façon « Gravad Lax » <i>betterave et boulgour</i>	19.-	
Mijoté d'agneau du pays, carottes crayons, oignons nouveaux <i>zestes de citron non traité, spätzlis maison parfumés au cumin</i>		38.-
Tagliolinis artisanaux <i>velouté de champignons, pousses d'épinards et boule de Belp</i>		26.-
Pavé de saumon « Swiss Alpin » rôti <i>topinambours grillés, emulsion coco – gingembre – citronnelle</i>		38.-
Lentilles Beluga façon risotto, lait de coco, galanga <i>fenouil croquant, pousses de pois et carottes jaunes rôties (végan)</i>		24.-
Filet de canard rôti au poivre de Madagascar <i>crémeux de racines de persil et petits radis braisés</i>		38.-

LES CLASSIQUES

Velouté de poireaux <i>croustillant de pommes de terre et copeaux de lard sec du Valais</i>	15.-	
Œuf mollet d'icogne <i>endives caramélisées et granola aux épices douces Ferme de Monteiller</i>	15.-	
Tartare de bœuf (CH), taillé au couteau <i>dents-de-Lion et jaune d'œuf crémeux (entrée: 75g plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)</i>	19.-	36.-
Filet de perches Valperca façon meunière, relevé au combawa <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

Crème brûlée à la noisette et poires confites	13.-
Mi-cuit chocolat, sorbet orange 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>
	Agneau :	<i>Suisse</i>
	Canard :	<i>France</i>
	Cabillaud Skrei :	<i>Norvège</i>
	Perches :	<i>Suisse (Valais)</i>
	Saumon :	<i>Suisse</i>