

L'OPALE

ENTRÉE

PLAT

LES SUGGESTIONS

Velouté de topinambours confits

crémeux de ricotta et café Max Havelaar

16.-

Saumon « Swiss Alpin » façon Gravad lax

betterave et citron vert

20.-

Gnocchis artisanaux

textures de champignons

25.-

Joues de bœuf confites au Cornalin

oignons caramélisés, spaëtzlis maison à l'ail noir

37.-

Quasi de veau rôti aux bourgeons de sapins

poireaux confits et crémeux de butternut

46.-

LES CLASSIQUES

Carpaccio de navets boule d'or confits aux épices douces

viande séchée du Valais

17.-

Œuf mollet

endives caramélisées et granola maison

Ferme de Monteiller - Icoigne

16.-

Tartare de bœuf (CH), taillé au couteau

textures de carottes

(entrée: 75g | plat: 150g servi avec salade verte et frites maison)

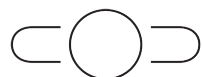
20.-

37.-

Filet de perches du Valais façon meunière

pommes gaufrettes, salade verte, sauce tartare maison et pickles de poires

43.-



L'OPALE

LES ENFANTS

Orecchiettes sauce tomate ou bolognese maison	12.-
Pièce de bœuf grillée, petits légumes et frites maison	15.-
Saumon « Swiss Alpin », petits légumes et frites maison	14.-

LES DESSERTS

Crème brûlée à la noisette <i>crémeux citron</i>	13.-
Mi-cuit au chocolat, sorbet poire maison	14.-
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux <i>la boule, supplément crème fouettée + 1.-</i>	4.-
Pâtisserie du jour	6.50
Assiette de fromages de la région et condiments	15.-

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