## A PARTAGER

	Planchette L'OPALE	½ 19.00	29.00
	Viande séchée, jambon cru, fromage, lard, cornichons, oignons	17.00	27.00
ENTREE			
	Salade Mêlée ♥  Vinaigrette maison	9.00	12.00
	Cappuccino de châtaignes et chips de jambon crues		17.00
	Feuilleté à la courge, châtaigne et champignons V Servi avec sa fondue de Gorgonzola		27.00
	Terrine de chevreuil avec ses pickles	22.00	30.00
	L'Opale Bowl 🗸	19.00	29.00
	Salade, quinoa, châtaignes, figues, pruneaux, noix, courge, chou Supplément viande séchée de cerf (CHF +5.00)	rouge	
	Tartare de bœuf à l'italienne avec toasts  Pesto de roquette, jambon cru, Grana Padano, olive et tomates se Servi avec frites	<b>28.00</b> échées	38.00
PLAT			
		1/2	
	Filets de perche de Loë		45.00
	Sauce tartare maison et pommes frites		
	Entrecôte de bœuf avec son beurre aux herbes maison Servi avec légumes et pommes frites		41.00
	Civet de chasse façon grand-mère (lardon et oignons)  Servi avec spätzli, chou rouge et marrons		33.00
	Jarret de chevreuil		36.00
	Servi avec spätzli, Chou rouge et marrons		
	Rack de cerf en croûte de champignons  Jus au vin rouge		41.00
	Servi avec légumes et pommes frites		
	Gnocchi de courge, sauce beurre et sauge sur fromage fondu V	19.00	28.00



## NOS DESSERTS MAISON

Tiramisu aux marrons 11.00

Parfait glacé au potimarron et sauce chocolat 10.00

Tarte du jour 8.00

Glaces artisanales la boule : 4.00

**FRUITS** 

Abricot, Poire, Fraise, Pruneau, Figue, Clémentine Corse

CRÉMEUX & CLASSIQUES

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Café, Mont Blanc, Tarte Tatin

**#** AROMATIQUES

Menthe, Verveine, Pistache

Si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires, n'hésitez pas à nous en informer ou à demander conseil à notre équipe.

## Horaires de la cuisine :

Mardi à Dimanche 11:30 - 14:00

Mercredi à Samedi 18 :00-20 :30

> Lundi fermé

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse