

ENTRÉES

Tataki de thon, quinoa à l'encre de seiche, sauce au yaourt et à l'aneth

31

Œuf de la ferme Monteiller, crème d'asperges du Valais, mousse aux morilles et croûtons de focaccia maison

21

Tartare de féra du Léman, œuf de saumon, sauce beurre citronné

29

Tartelette de légumes, sauce fraîche citron et ciboulette

27

Assiette traditionnelle du Valais

(1 ou 2 personnes)

34

PLATS

Entrecôte de bœuf suisse, échalotes confites maison, mousse de fromage de chèvre, poêlée d'asperges vertes

46

Ris de veau, sauce aux morilles, salade d'asperges sauvages, pickles de graines de moutarde et mayonnaise corsée maison

41

Magret de canard saisi à l'unilatérale, poêlée d'asperges vertes et morilles, sauce à l'ail des ours

44

Saumon, crémeuse de poireaux, pommes grenailles, salade d'herbes,
écume de persil

37

Noix de Saint-Jacques, morilles crémeuses, mayonnaise à l'ail des ours
et sommité de rave sauté

39

Perches traditionnelles de L'Opale, frites, mesclun de saison et sauce
tartare

42

Provenances des mets : Viande : Suisse, France Poisson : Suisse, France, Norvège

POUR LES ARTISTES JUSQU'À 12 ANS

Bâtonnets de concombre et carotte

9

Orecchiette sauce tomate ou bolognaise

12

Croquettes de poisson du moment, petits légumes et frites

15

Pièce de bœuf du moment, petits légumes et frites

15

DESSERTS

Mille-feuilles façon Tiramisu au chocolat et café

14

Moelleux au chocolat, fève de Tonka, croustillant de noisettes torréfiées et
mousse Ivoire

(15 minutes)

16

Panna cotta au miel des Alpes, croustillant, glace et mayonnaise au miel

14

Assiette de fromages de la région

18

Glaces artisanales, la boule au choix

4

Dessert du jour

8

NOS GLACES DE L'ARTISAN GLACIER

- Framboise
- Abricot
- Poire
- Fraise
- Pamplemousse rose
- Cannelle
- Orange
- Vanille soja
- Thé menthe marocaine
- Vanille
- Pistache de Sicile
- Bacio (chocolat - noisette)
- Chocolat
- Verveine
- Caramel beurre salé
- Café

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse