L'OPALE

CARTE CHASSE

ENTRÉES

Pâté de cerf aux marrons 19.–
Pain de seigle aux noix toasté, chutney de figues & pickles d'oignons rouges.

Carpaccio de chevreuil 24.–
Gel de cassis, genièvre, pickles d'échalotes, vieux fromage d'alpage & croustillant de pain.

Faisan tiède en salade 22.–
Poitrine de faisan rôtie, chanterelles, raisins, noisettes torréfiées & vinaigrette au moût de raisin.

PLATS

Le plat du chasseur rentré bredouille 32.–
Poêlée de champignons des bois, spätzlis maison & garniture chasse.
Végétarien

Civet de chevreuil façon Grand-Mère 39.–
Chevreuil cuit à basse température, lardons, petits oignons & champignons.
Servi avec choux de Bruxelles, châtaignes, figue, pomme aux airelles & poire au vin.

Joues de sanglier cuites à basse température 42.–
Braisées au vin rouge, miel, moutarde & épices.
Purée de courge, châtaignes caramélisées, pomme aux airelles & figue.

Filet mignon de cerf 51.–
Filet mignon de cerf rôti, accompagné de notre garniture chasse.
Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un fond de gibier, vin rouge et gelée de groseille.

Selle de chevreuil désossée 57.–
Selle de chevreuil rôtie, accompagnée de notre garniture chasse.
Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un fond de gibier, vin rouge et gelée de groseille.

GARNITURES CHASSE

Nouilles au beurre ou spätzlis maison

Purée de courge, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, figue fraîche, pomme à la confiture d'airelles, poire pochée au vin rouge & épices.

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

LE CAQUELON DU CHASSEUR

Minimum 2 personnes — 59.- / personne

Notre fondue de gibier signature, entièrement inspirée de la chasse et des saveurs de saison.

300 g DE VIANDE PAR PERSONNE

100 g de cerf • 100 g de chevreuil • 100 g de faisan

Viandes coupées au couteau, minute, en fines lamelles permettant de maîtriser sa cuisson.

LE BOUILLON

Bouillon maison unique au vin rouge, agrémenté de légumes de saison, champipnons & épices.

LES SAUCES MAISON

Trois sauces maison à base de mayonnaise :
Champipnons • Cornalin • Airelles

LES PICKLES

Pickles maison de chanterelles & bâtonnets de courge.

L'ACCOMPAGNEMENT

Spätzlis maison

SUPPLÉMENTS

Cerf — 200 g	19.–
Chevreuil — 200 g	21.–
Faisan — 200 g	18.–
Sauces maison ou pickles	5.–
Spätzlis maison	5.–

Premier supplément de spätzlis inclus.

Clause de non-responsabilité :

Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.

L'OPALE

MENU CHASSE

POUR COMMENCER

Carpaccio de chevreuil

Gel de cassis, genièvre, pickles d'échalotes, vieux fromage d'alpage & croustillant de pain.

FRAÎCHEUR

Sorbet citron au vin doux

Une pause fraîche & acidulée avant le plat.

POUR SUIVRE

Filet mignon de cerf

Filet mignon de cerf rôti, accompagné de notre garniture chasse.

Au choix :
Jus corsé au Cornalin & cassis
ou
Sauce Grand Veneur (sans sang), préparée sur un jus de gibier aux airelles.

POUR TERMINER

L'Écrin d'automne

Poire confite, meringue croustillante de Gruyère,
crémeux de marron à la Williamine, vanille & noisette.

MENU CHASSE — 89.–

Clause de non-responsabilité :
Si les allergies alimentaires vous concernent, veuillez en informer notre personnel avant de commander. En cas d'allergie sévère, nous ne pouvons pas garantir l'absence d'allergènes dans notre cuisine et notre bar.