

OPALINE

NOUVEL AN
Vendredi 1er Janvier 2027



Amuse Bouche du 1er Janvier



*Saint Jacques et Foie Gras, carottes grillées et laquées, sablé aux algues,
bouillon infusé gingembre/ citron*



*Côte de Veau farcie de morilles et persil rôti au four, céleri/ chataîgnes et salsifis,
jus moutarde/airelles*



*Beaufort mariné safran/ poivre/ cerfeuil,
coing en pulpe*

Supplément 6 €



Chocolat/ noisettes/ yuzu/ caramel et vanille

Réservation obligatoire sur notre site
www.restopaline.fr

55 € / personne
Sans boisson

OPALINE

SAINT-SYLVESTRE

31 Décembre 2026



Mise en Bouche



*Saint Jacques et Foie Gras, carottes grillées et laquées, sablé aux algues,
bouillon infusé gingembre/ citron*



*Omble Chevalier cuit à 40°, curry vert de roquette/persil et cresson, beurre de
mandarines*



Sorbet digestif au vin pétillant rosé du Beaujolais



*Côte de Veau farcie de morilles et persil rôti au four, céleri/ chataîgnes et salsifis, jus
moutarde/airelles*



*Beaufort mariné safran/ poivre/ cerfeuil,
coing en pulpe*



Chocolat/ noisettes/ yuzu/ caramel et vanille

Réservation obligatoire sur notre site

www.restopaline.fr

94 € / personne

Sans boisson

OPALINE

REVEILLON DE NOËL 24 Décembre 2026



Mise en Bouche du Père Noël



*Saint Jacques et Foie Gras, carottes grillées et laquées, sablé aux algues,
bouillon infusé gingembre/ citron*



*Quasi de Veau farci de morilles et persil rôti au four, céleri/ chataîgnes et salsifis,
jus moutarde/airelles*



*Beaufort mariné safran/ poivre/ cerfeuil,
coing en pulpe*

Supplément 6 €



Chocolat/ noisettes/ yuzu/ caramel et vanille

Réservation obligatoire sur notre site
www.restopaline.fr

49 € / personne
Sans boisson