

POUR DEBUTER LES FETES ...

- **Sac Apéro** composé de foie gras de canard confit, saumon fumé, toast, cake salé, fromage ET 1 bouteille de 75 cl de Champagne Pierre Florent Origines le tout pour 48 € à partager (pour 2 personnes)
- **Amuse-Bouche** du Chef 2 €/ personne

NOS PROPOSITIONS D'ENTREES à servir froides

- Dodine de foie gras de canard confit cuit au torchon 68 € / 500 g environ 6 pers
- Saumon gravlaks, herbes/ citron 41 € / 500g environ 6 pers
- Saumon fumé 41 € / 500g environ 6 pers
- Crevettes marinées à l'orientale, avocat et vinaigrette agrumes 12 € la portion

Entrée à servir chaudes

- Noix de Saint Jacques snackées, chou-fleur/ vanille 15 € la portion

NOS SUGGESTIONS de PLATS PRINCIPAUX

- Volaille fermière de l'Ain rôtie à la crème de morilles, rif pilaf 19 € la portion
- Fricassée de homard aux jeunes légumes, sauce homardine infusée citronnelle et poivre de timut 24 € la portion
- Lotte cuite en vapeur de verveine, carottes-curry/ agrumes et bouillon au citron vert 19 € la portion
- Filet de bœuf en croute feuilleté, légumes racines, sauce au vin rouge (Pour 4 personnes minimum) 22 € la portion

POUR FINIR EN BEAUTE ...

- Brie de Meaux aux fruits secs et miel, gel de poire épicé 5 €/ personne
- Pot de chocolat crémeux de chez Valrhona, caramel, cacahuètes / épices 7 €/ personne
- Financier aux fruits de saison, crémeux dulcèy/passion/ vanille 7 €/ personne

Merci de passer commande, directement sur notre site www.restOpaline.fr

Pour le 24 Décembre commande au plus tard le 20 décembre au soir

Pour le 31/12 commande au plus tard le 27 décembre au soir

Plats disponibles uniquement sur réservation

A retirer et déguster du 20 décembre jusqu'au 5 Janvier 2025



Plats disponibles uniquement sur réservation
A retirer et déguster du 20 décembre jusqu'au 5 Janvier 2025