

**SAINT VALENTIN, *SUR PLACE* – Mardi 14 Février 2023 –**

**Menu à 65 €**

**Amuse-bouche des Valentines, Valentins**

**: - : - : - : - :**

**Tarte fine de bœuf en gravlaks assaisonné  
d'algues, ail noir et écume d'herbes fraîches**

**: - : - : - : - :**

**Omble Chevalier, carottes/ agrumes et  
huile fumée, œuf de truite en vinaigrette**

**: - : - : - : - :**

**Quasi de Veau rôti au sautoir, pomme de terre/ épinard et poulpe en  
garniture, jus lié d'une gremolata**

**: - : - : - : - :**

**Gougère au chèvre frais et fruits secs**

**: - : - : - : - :**

**Poire pochée à la vanille, cookie et crémeux caramel, tuile d'une feuille  
d'automne**



**SAINT VALENTIN - Lundi 14 Février 2022**

***A EMPORTER***

**Menu à 55 €**

**Amuse-bouche des Valentines, Valentins**

**: - : - : - : - :**

**Omble Chevalier, carottes/ agrumes et  
huile fumée, œuf de truite en vinaigrette**

**: - : - : - : - :**

**Quasi de Veau rôti au sautoir, pomme de terre/ épinard et  
poulpe en garniture, jus lié d'une gremolata**

**: - : - : - : - :**

**Poire pochée à la vanille, cookie et crémeux caramel,  
tuile d'une feuille d'automne**

*Roche@RestOpaline.fr*

*04 78 28 80 86*

*www.restOpaline.fr*

*Instagram.com/restOpaline*

*Facebook/RestOpaline*