

# ENTRÉES

## PETITS ENCORNETS

**FRITS EN TEMPURA PARFUMÉS AUX CREVETTES ROSES, POUDRÉS DE CURRY 34**  
TEMPURA FRIED SQUIDS, FLAVOURED WITH PINK SHRIMPS, CURRY POWDER

## MOZZARELLA DI BUFFALA

**TOMATES DE COLLECTION, FLEUR DE SEL ET HUILE D'OLIVE 28**  
SELECTION OF TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFFALA, SALT FLOWER AND OLIVE OIL

## SAUMON

**EN SASHIMI, ALGUES CONFITES AU SESAME, WASABI ET SAUCE SOJA 32**  
SALMON SASHIMI, ALGAE CONFIT WITH SESAME SEEDS, WASABI AND SOY SAUCE

## FOIE GRAS DE CANARD

**MI-CUIT EN FINE TARTE, GLACÉ D'UNE GELÉE DE CERISES 42**  
HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS IN A THIN TART, GLAZED WITH CHERRY JELLY

## CREVETTES SAUVAGES

**DIM SUM VAPEUR, BOUILLON DE CREVETTES INFUSÉ À LA CITRONNELLE 42**  
WILD SHRIMPS STEAMED DIM SUM DUMPLINGS, BROWN SHRIMP BROTH BREWED WITH LEMONGRASS

## SÉRIOLE

**CEVICHE AU YUZU ET PIMENT JAUNE « AJI AMARILLO » 38**  
YELLOWTAIL CEVICHE WITH YUZU AND «AJI AMARILLO» YELLOW CHILLI PEPPER

## TOMATES DE COLLECTION

**GREEN ZEBRA EN TARTARE, JUS DE TOMATE ANANAS, SORBET TOMATE COEUR DE BOEUF 28**  
GREEN ZEBRA TOMATO TARTAR, PINEAPPLE TOMATO JUICE, BEEFSTEAK TOMATO SORBET

## LOUP

**MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON TOUT SIMPLEMENT 36**  
SEA BASS MARINATED IN OLIVE OIL AND LEMON

## CRABE

**ŒUF MIMOSA AU GINGEMBRE, POMME VERTE ET CORIANDRE 42**  
CRAB WITH GINGER EGGS MIMOSA, GREEN APPLE AND CORIANDER

## THON\*

**EN TATAKI MARINE A LA PRUNE «UME», SOJA, SESAME ET SARRASIN 38**  
TATAKI TUNA MARINATED IN «UME» PLUM, SOY SAUCE, SESAME SEEDS AND BUCKWEAT

## HOMARD

**SALADE DE POUSSÉS DE TÉTRAGONE, VINAIGRETTE YUZU TRUFFE NOIRE 72**  
LOBSTER SALAD OF TETRAGON SPROUTS, YUZU AND BLACK TRUFFLE VINAIGRETTE

# BAR A CAVIAR

**TARAMA AU CAVIAR 48**  
CAVIAR TARAMA

**SAUMON MI-FUMÉ, CAVIAR ET AVOCAT 68**  
HALF-SMOKED SALMON, CAVIAR AND AVOCADO

**SPAGHETTIS AU CAVIAR DE L'OPERA 95**  
L'OPERA'S SPAGHETTI WITH CAVIAR

**PIZZETTA BLANCHE AU CAVIAR DORÉE À L'OR FIN 95**  
WHITE PIZZETTA WITH CAVIAR GILDED IN FINE GOLD

**NOTRE BOÎTE DE CAVIAR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ AU HADDOCK 120**  
OUR CAVIAR BOX, MASHED POTATOES FLAVOURED WITH SMOKED HADDOCK

**SÉLECTION DE CRUDO «OPERA»**  
**CAVIAR DE SOLOGNE 30gr, SASHIMI DE SAUMON, CREVETTES OXIBLUE, HUITRES SPECIAL N°3 AU VINAIGRE DE CERSISIER 175**  
SOLOGNE CAVIAR 30gr, SALMON SASHIMI, OXIBLUE PRAWNS, SPECIAL N°3 OYSTERS WITH CHERRY TREE VINEGAR

**PETROSSIAN OSCIETRE TSAR IMPERIAL**  
50 Gr. 320 125 Gr. 810 250 Gr. 1590

**ICONE OSSETRA RESERVE**  
250 Gr. 1800 500 Gr. 3600 1 Kilo. 7200

**ICONE BELUGA RESERVE**  
250 Gr. 4500 500 Gr. 9000 1 Kilo. 18000

# EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

**CÔTE DE PROVENCE AOC ROSE ROUILLÈRE GRANDE RÉSERVE 60**  
**CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL 70**  
MIRAVAL 75

**CHAMPAGNE AOC ROEDERER COLLECTION 180**  
MOËT & CHANDON 180

# PLATS

## SAUMON

**A L'UNILATÉRAL, POUSSÉS D'ÉPINARD, CURRY ET PEQUILLOS 38**  
HALF-COOKED SALMON, SPINACH SPROUTS, CURRY AND PEQUILLOS PEPPERS

## CABILLAUD

**CUIT AU PLAT, TOMATES GREEN ZEBRA, OLIVES VERTES ET AMANDES 42**  
COD FISH, GREEN ZEBRA TOMATOES, GREEN OLIVES AND ALMONDS

## DAURADE

**AU SEL DE L'HIMALAYA, VINAIGRETTE SOJA, CÂPRES ET BASILIC 58**  
SEA BREAM COOKED IN HIMALAYA SALT, SOY SAUCE VINAIGRETTE, CAPERS AND BASIL

## LANGOUSTINE

**EN RAVIOLES, ASPERGES VERTES ET GIROLLES, BOUILLON DES PINCES INFUSÉ À LA CITRONNELLE 56**  
SCAMPI RAVIOLI, GREEN ASPARAGUSES AND CHANTERELLE MUSHROOMS, CLAWS BROTH INFUSED WITH LEMONGRASS

## GAMBAS

**BOUILLON DES TÊTES ET LAIT DE COCO, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN 48**  
PRAWNS WITH HEADS BROTH AND COCONUT MILK, JASMINE FLAVOURED RICE

## POULPE

**CUIT À LA BRAISE, SAUCE VIERGE, GINGEMBRE ET CORIANDRE 45**  
BRAISED OCTOPUS, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, GINGER AND CORIANDER

## BLACK COD

**CARAMÉLISÉ AU MISO, PACKCHOI 65**  
CAMELIZED BLACK COD WITH MISO SAUCE, PACKCHOI CABBAGE

## TRUFFE NOIRE

**LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN 68**  
LINGUINE PASTA WITH BLACK TRUFFLE AND PARMESAN

## VOLAILLE

**SUPRÊME CROUSTILLANT AUX CACAHUËTES, CORN FLAKES, SAUCE CAJUN 38**  
CRISPY CHICKEN BREAST WITH PEANUTS, CORN FLAKES, CAJUN SAUCE

## CANARD

**FILET RÔTI AUX ÉPICES, CONDIMENT DATTE ET CITRON 48**  
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICES, MASHED DATES WITH LEMON

## AGNEAU

**CÔTELETTES GRILLÉES AU BARBECUE, HARISSA AUX ÉPICES DOUCES 52**  
BARBECUE GRILLED LAMB CHOPS, HARISSA SAUCE WITH SWEET SPICES

## BŒUF

**TARTARE, CITRON, OLIVES ET TOMATES CONFITES 36**  
BEEF TARTAR, LEMON, OLIVES AND TOMATOES CONFIT

**FILET TOUT SIMPLEMENT À LA PLANCHA 56**  
A LA PLANCHA SIMPLY GRILLED BEEF FILLET

**CÔTE BLACK ANGUS USA PRIME**  
**POUR 2 120 / PERS.**

BLACK ANGUS USA PRIME BEEF CHOP - FOR 2

**FAUX FILET WAGYU KAGOSHIMA**  
**POUR 2 155 / PERS.**

WAGYU KAGOSHIMA BEEF FILET - FOR 2

# POISSONS ET CRUSTACÉS ENTIERS

POUR 2

**LOUP SAUVAGE RÔTI ENTIER, SAUCE VIERGE 85/PERS**  
ROASTED WILD SEA BASS, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE

**TURBOT DE NOS CÔTES RÔTI ENTIER, VINAIGRETTE SOJA, CÂPRES ET BASILIC 85/PERS**  
WHOLE LOCAL TURBOT FISH, SOY SAUCE, VINAIGRETTE, CAPERS AND BASIL

**LANGOUSTE GRILLÉE ENTIÈRE, LINGUINE AIL ET PIMENT 175/PERS**  
GRILLED SPINY LOBSTER, GARLIC AND CHILI LINGUINE PASTA FOR 2

# DESSERTS

**CHÈVRE DE L'ARRIÈRE PAYS, MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE ET HERBES DE NOS COLLINES 14**  
LOCAL GOAT CHEESE, MARINATED WITH OLIVE OIL AND LOCAL HERBS

**TROPÉZIENNE MAISON, GLACE VANILLE 18**  
HOME-MADE TROPEZ PIE, VANILLA ICE CREAM

**SPHÈRE CHOCOLAT, SAUCE CHOCOLAT CHAUDE 18**  
CHOCOLATE SPHERE, WARM CHOCOLATE SAUCE

**FRAISES, BARBE À PAPA ET JUS DE FRAISES 18**  
STRAWBERRIES, COTTON CANDY AND STRAWBERRY JUICE

**MILLEFEUILLE DE L'OPERA 18**  
L'OPERA'S CREAM SLICE

**CITRON « SURPRISE » 16**  
« SURPRISE » LEMON

**BONBONNIÈRE DE GLACES ET SORBETS EXOTIQUES**  
**POUR 2 16/PERS.**  
SWEET POT OF EXOTIC ICE CREAM AND SORBETS

**« RETOUR DE CUEILLETTE » CAISSETTE DE CERISES ET FRUITS ROUGES, CHANTILLY 25 XL 55**  
CHERRIES AND RED BERRIES, WHIPPED CREAM