

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

TRUFFE NOIRE

NOTRE PIZZETTA, ROQUETTE ET PARMESAN 69
OUR PIZZETTA WITH BLACK TRUFFLE, ARUGULA SALAD AND PARMESAN CHEESE

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 **FILET TOUT SIMPLEMENT À LA PLANCHA 56**
BEEF TARTAR, LEMON, OLIVES AND TOMATOES CONFIT **OU À LA TRUFFE NOIRE 72**
ALA PLANCHA SIMPLY GRILLED BEEF FILLET OR WITH BLACK TRUFFLE

CÔTE BLACK ANGUS USA PRIME POUR 2 120 / pers. **FAUX FILET WAGYU KAGOSHIMA POUR 2 155 / pers.**
BLACK ANGUS USA PRIME BEEF CHOP - FOR 2 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 » 18
« 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