

# ENTRÉES

## PETITS ENCORNETS

**TEMPURA, CURRY, PARFUMÉS AUX CREVETTES** 38  
SQUID TEMPURA, CURRY, SHRIMP-FLAVOURED

## STRACCIATELLA

**TOMATES CERISES, VERVEINE, AMANDES, LÉGUMES CROQUANTS** 36  
CHERRY TOMATOES WITH STRACCIATELLA, VERBENA, ALMONDS, CRUNCHY VEGETABLES

## LANGOUSTINES

**CROUSTILLANTES EN FEUILLES DE BRICK, PARFUMÉES AU BASILIC** 52  
LANGOUSTINES IN CRISPY BRICK PASTRY, BASIL FLAVOURED

## FOIE GRAS DE CANARD

**MI-CUIT EN FINE TARTE, DRAPÉ D'UNE GELÉE DE CERISES, AMANDES** 54  
THIN HALF-COOKED FOIE GRAS PIE, GLAZED WITH CHERRY JELLY, ALMONDS

## TRUFFE NOIRE

**NOTRE PIZZETTA, ROQUETTE ET PARMESAN** 72  
OUR PIZZETTA, ARUGULA SALAD AND PARMESAN CHEESE

## CREVETTES SAUVAGES

**DIM SUM VAPEUR, BOUILLON DE CREVETTES INFUSÉ À LA CITRONNELLE** 48  
WILD SHRIMPS STEAMED DIM SUM, SHRIMP BROTH BREWED WITH LEMONGRASS

## LOUP

**CEVICHE « AJI AMARILLO », YUZU, HUILE D'OLIVE** 38  
SEA BASS CEVICHE « AJI AMARILLO » CHILLI PEPPER, YUZU, OLIVE OIL

## BROCOLI

**CROUSTILLANT, SAUCE BUTTER CURRY** 32  
CRISPY BROCCOLI, CURRY BUTTER SAUCE

## HOMARD

**CARPACCIO, HUILE FUMÉE, PIMENT ET AVOCAT** 78  
LOBSTER CARPACCIO, SMOKED OIL, PEPPER AND AVOCADO

## SÉRIOLE

**MARINÉE AU FRUIT DE LA PASSION, CAROTTE ET CORIANDRE** 42  
YELLOW TAIL MARINATED WITH PASSION FRUIT, CARROT AND CORIANDER

## KING CRAB

**SHISO EN TEMPURA, EDAMAME, SPICY MAYO ET YUZU** 68  
KING CRAB, SHISO TEMPURA, EDAMAME, SPICY MAYO AND YUZU

## THON

**TATAKI, MARINÉ À LA PRUNE «UME», SOJA, SÉSAME, SARRASIN** 46  
TUNA TATAKI, «UME» PLUM MARINATED, SOY, SESAME SEEDS, BUCKWHEAT

## VEGETAL

**COEUR DE SUCRINE, AVOCAT, PAMPLEMOUSSE, VINAIGRETTE MIEL-CORIANDRE** 36  
SUCRINE LETTUCE, AVOCADO, GRAPEFRUIT, HONEY CORIANDER VINAIGRETTE

# SIGNATURES

## WAGYU

**TATAKI, CONDIMENT À L'AIL NOIR, GINGEMBRE, ENOKI CROUSTILLANTS** 85  
WAGYU BEEF TATAKI, BLACK GARLIC CONDIMENT, GINGER, CRISPY ENOKI MUSHROOMS

## CREVETTES OBSIBLUE

**TOUT SIMPLEMENT À L'HUILE D'OLIVE-CITRON, FLEUR DE SEL** 45  
OBSIBLUE PRAWNS, LEMON-OLIVE OIL, SALT FLOWER

## LANGOUSTE

**FROIDE, CUIE À LA NACRE, ÉMULSION VANILLE** 180  
COLD SPINY LOBSTER, VANILLA EMULSION

## KING CRAB

**PATTE ENTIÈRE SUR GLACE, HUILE INFUSÉE AUX GRAINES DE CORIANDRE, MIEL** 49 /100gr  
KING CRAB LEG ON ICE, OIL INFUSED WITH CORIANDER SEEDS, HONEY

## CAVIAR

**PIZZETTA BLANCHE DORÉE À L'OR FIN** 95  
WHITE PIZZETTA GOLD-PLATED

# BAR À CAVIAR

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

## CAVIAR SHOW

**ICONE OSSETRA RESERVE**  
250 GR. 1800 500 GR. 3600 1KG. 7200

**ICONE BELUGA RESERVE**  
250 GR. 4500 500 GR. 9000 1KG. 18000

# EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

## ROUGE

**SAINT-JOSEPH AOC/AOP**  
DOMAINE JEAN-MICHEL GERIN 2022 115

**HAUT MÉDOC AOC/AOP**  
CHÂTEAU CANTERMERLE 5<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ 2019 150

## BLANC

**CHABLIS AOC/AOP**  
DOMAINE BILLAUD SIMON, 1<sup>ÈR</sup> CRU MONT MILIEU 2021 170

**SANCERRE AOC/AOP**  
DOM. LUCIEN CROCHET, «LES CHÊNES MARCHANDS» 2019 125

## ROSÉ

**CÔTE DE PROVENCE AOC/AOP**  
CHÂTEAU D'ESCLANS « WHISPERING ANGEL » 2023 80

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

# PLATS

## SAUMON

**PARFUMÉ AU TANDOORI, FENOUIL, CONCOMBRE, VINAIGRETTE POIVRON JAUNE ET PÉTALES DE FLEURS** 46  
TANDOORI FLAVOURED SALMON, FENNEL, CUCUMBER, YELLOW PEPPER VINAIGRETTE, FLOWERS PETALS

## THON

**MI-CUIT, LÉGUMES DU SUD CONFITS, SALSA VERDE** 56  
HALF-COOKED TUNA, RIVIERA VEGETABLES CONFIT, SALSA VERDE SAUCE

## DAURADE

**RÔTIE AU SEL DE L'HIMALAYA, ARTICHAUTS VIOLETS, FENOUIL CUISINÉ AU JUS DE COQUILLAGES** 58  
ROASTED SEA BREAM WITH HIMALAYAN SALT, VIOLET ARTICHOKE, FENNEL COOKED IN SEASHELL JUICE

## POULPE

**CUIE À LA BRAISE, SAUCE VIERGE, GINGEMBRE, CORIANDRE** 48  
BRAISED OCTOPUS, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE, GINGER, CORIANDER

## GAMBAS

**BOUILLON DES TÊTES, LAIT DE COCO, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN** 54  
PRAWNS WITH HEADS BROTH, COCONUT MILK, JASMINE FLAVOURED RICE

## LANGOUSTINES

**RAVIOLES, ÉCLATS DE CERISES, COURGETTE VIOLON, BEURRE BATTU À LA VERVEINE** 68  
LANGOUSTINES RAVIOLI, CHERRY SLIVERS, VIOLIN ZUCCHINI, VERBENA WHIPPED BUTTER

## HOMARD

**SNACKÉ À LA PLANCHA, LINGUINE À LA TOMATE, AIL, PIMENT** 75  
A LA PLANCHA SNACKED LOBSTER, TOMATO LINGUINE, GARLIC, CHILLI

## TRUFFE NOIRE

**LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE ET PARMESAN** 72  
BLACK TRUFFLE LINGUINE WITH PARMESAN CHEESE

## BLACK COD

**CARAMÉLISÉ AU MISO, PAK CHOÏ** 78  
CAMELIZED BLACK COD WITH MISO, PAK CHOÏ

## CAVIAR

**LINGUINE AU CAVIAR** 95  
CAVIAR LINGUINE

## VOLAILLE

**SUPRÊME CUIT AU SAUTOIR, GIROLLES, ABRICOT, AMANDES, JUS DE RÔTI** 48  
PAN FRIED CHICKEN SUPRÊME, CHANTERELLES, APRICOTS, ALMONDS, GRAVY

## CANARD

**RÔTI AUX ÉPICES, CONDIMENT DATTE, CITRON CONFIT** 54  
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICES, DATE CONDIMENT, LEMON CONFIT

## AGNEAU

**CÔTELETTES GRILLÉES AU BARBECUE, HARISSA AUX ÉPICES DOUCES** 58  
BARBECUE GRILLED LAMB CHOPS, HARISSA SAUCE WITH SWEET SPICES

## BŒUF

**CARPACCIO BLACK ANGUS** 42  
**PESTO D'HERBES ET PISTACHES D'IRAN**  
BLACK ANGUS BEEF CARPACCIO, HERBS PESTO AND IRANIAN PISTACHIOS

**FILET LAQUÉ AU SÉSAME** 62  
**SAUTÉ DE PAK CHOÏ, CHAMPIGNONS ENOKI**  
GLAZED BEEF FILLET WITH SESAME SEEDS, SAUTÉED PAK CHOÏ AND ENOKI MUSHROOMS

**CÔTE BLACK ANGUS USA PRIME** POUR 2 140/PERS  
BLACK ANGUS USA PRIME BEEF RIB FOR 2

**FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA GRADE 5** POUR 2 190/PERS  
WAGYU KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN GRADE 5 FOR 2

# POISSONS ENTIERS

## LOUP SAUVAGE

**A LA PLANCHA, SAUCE VIERGE** 115/PERS  
A LA PLANCHA WILD SEA BASS, VIRGIN OLIVE OIL SAUCE

## TURBOT DE NOS CÔTES

**RÔTI, VINAIGRETTE SOJA, CÂPRES, BASILIC** 125/PERS  
LOCAL TURBOT FISH, SOY SAUCE VINAIGRETTE, CAPERS, BASIL

# DESSERTS

**CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS** 14  
LOCAL GOAT CHEESE

**CHOCOLAT** 20  
**SABLÉ AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET ESPUMA DE CHOCOLAT CHAUD, GLACE AU CAFÉ**  
CHOCOLATE SHORTBREAD, HOT CHOCOLATE PRALINE AND ESPUMA, COFFEE ICE CREAM

**ASSIETTE DE FRUITS FRAIS** À PARTAGER 58  
SELECTION OF FRESH FRUITS TO SHARE

**FRAISES, BARBE À PAPA, JUS DE FRAISES** 24  
STRAWBERRIES, COTTON CANDY, STRAWBERRY JUICE

**TROPÉZIENNE DE L'OPERA** 20  
L'OPERA-STYLE HOMEMADE SAINT-TROPEZ PIE

**MILLEFEUILLE DE L'OPERA** 22  
L'OPERA'S MILLEFEUILLE

**COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT** 18/PERS  
**GLACE VANILLE, CAFÉ, CHOCOLAT** POUR 2  
GIANT CHOCOLATE COOKIE, VANILLA, COFFEE AND CHOCOLATE ICE CREAM FOR 2

**CITRON SURPRISE** 20  
SURPRISE LEMON

**PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS** À PARTAGER 280  
SELECTION OF FROZEN FRUITS TO SHARE

NET PRICES IN EUROS, SERVICE INCLUDED - ALLERGENS LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST