

ENTRÉES

- Carpaccio de tomates de collection, melon, stracciatella, framboises et amandes 38
Tomato carpaccio, melon, stracciatella, raspberries and almonds
- Brocolis croustillants, sauce butter curry 36
Crispy broccoli, butter curry sauce
- Tataki de thon mariné au soja, gingembre et citronnelle 48
Tuna tataki marinated in soy sauce, ginger and lemongrass
- Foie gras de canard mi-cuit, gelée à la fleur de sakura, crumble amande 56
Half-cooked duck foie gras, sakura jelly, almond crumble
- Ceviche de loup, « Aji amarillo », yuzu, huile d'olive 46
Sea bass ceviche, « Aji amarillo » chili pepper, yuzu, olive oil
- Dim sum de crevettes sauvages, bouillon de champignons, volaille et crustacés 48
Wild shrimp dim sum dumplings, mushroom, chicken and shellfish broth
- Carpaccio de gamberoni en tartelette, écrasé d'avocat, vinaigrette d'agrumes 54
Gamberoni carpaccio tart, mashed avocado, citrus vinaigrette
- Gambas et shiso croustillants, sauce spicy mango 48
Crispy prawns and shiso, spicy mango sauce
- Crudo de poissons, sauce ponzu, saumon, thon, sériole 52
Fish sashimi crudo, ponzu sauce, salmon, tuna, Yellow Tail
- Cœur de sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre 38
Baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette
- Tataki de Wagyu, tosazu, gingembre, enoki croustillants 85
Wagyu beef tataki, tosazu, ginger, crispy enoki mushrooms
- Pizzetta à la truffe d'été, roquette et parmesan 72
Summer truffle pizzetta, arugula and parmesan

KING CRAB

- Patte entière sur glace, vinaigrette miel-coriandre 49/100 gr.
King Crab leg on ice, honey-coriander vinaigrette
- King Crab, shiso en tempura, edamame, spicy mayo, yuzu 68
King Crab, shiso tempura, edamame, spicy mayo sauce, yuzu
- César « King Crab » 72
« King Crab » Caesar salad

CAVIAR

- Burrata de L'Opera au caviar Oscietre, citron vert, ciboulette 58
L'Opera's burrata with Oscietre caviar, lime, chive
- Tartare de thon rouge otoro au caviar 68
Otoro bluefin tuna tartare with caviar
- Pizzetta blanche au caviar dorée à l'or fin 105
Gold-plated white pizzetta with caviar

BALLET DE CAVIAR

PETROSSIAN OSCIETRE TSAR IMPERIAL

50 gr. 320 125 gr. 810 250 gr. 1 590

CASPARIAN GOLDEN RESERVE

50 gr. 280 125 gr. 690 250 gr. 1 380

CASPARIAN BELUGA ROYAL

50 gr. 640 125 gr. 1 600 250 gr. 3 200

CAVIAR SHOW

ICONE OSSETRA RESERVE

250 gr. 1 800 500 gr. 3 600 1 kg. 7 200

ICONE BELUGA RESERVE

250 gr. 4 500 500 gr. 9 000 1 kg. 18 000

PLATS

Saumon mi-cuit parfumé au tandoori, fenouil, concombre, vinaigrette poivron jaune 52
Tandoori flavoured half-cooked salmon, fennel, cucumber, yellow bell pepper vinaigrette

Daurade Royale grillée à la flamme, ponzu de tomate, feta 58
Flame-cooked gilthead sea bream, tomato ponzu, feta

Poulpe snacké à la plancha, stracciatella et ricotta, vierge de tomate et basilic 54
A la plancha snacked octopus, stracciatella and ricotta, tomato and basil virgin olive oil sauce

Gambas, bouillon Tom Yum, lait de coco, riz parfumé au jasmin 56
Prawns, Tom Yum broth, coconut milk, jasmine flavoured rice

Black Cod caramélisé au miso, pak choï 78
Caramelized Black Cod with miso, pak choï

Sole dorée au sobacha, vinaigrette à la prune « ume », tétragone au gingembre 95
Pan-seared sole with sobacha, « ume » plum vinaigrette, tetragon with ginger

Ravioles de burrata et parmesan, beurre de sauge, zestes de citron 48
Burrata ravioli and parmesan, sage butter, lemon zest

Linguines au homard bleu, tomates cerises, ail, piment 85
Blue lobster linguine, cherry tomatoes, garlic, chili pepper

Suprême de volaille fermière rôti au satay, yaourt à la menthe et concombre, riz à la noix de coco 48
Roasted free-range chicken breast with satay, mint and cucumber yoghurt, coconut rice

Filet de bœuf laqué au sésame, pak choï, enoki 62
Glazed beef fillet with sesame seeds, pak choï, enoki mushrooms

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe noire, balsamique, parmesan 68
Beef carpaccio, black truffle vinaigrette, balsamic vinegar, parmesan

Canard mariné au miel et sake, daïkon à l'orange et gingembre 56
Duck marinated in honey and sake, daïkon with orange and ginger

Côtelettes d'agneau grillées, harissa aux épices douces 58
Grilled lamb chops, harissa sauce with sweet spices

VIANDES D'EXCEPTION

Côte de bœuf Black Angus USA Prime POUR 2 140/PERS
Black Angus USA Prime beef rib FOR 2

Faux-filet Wagyu Kagoshima POUR 2 190/PERS
Wagyu Kagoshima beef sirloin FOR 2

POISSONS ENTIERS

Loup à la plancha, sauce vierge 125/PERS
A la plancha sea bass, virgin olive oil sauce

Turbot à la plancha, vinaigrette soja, câpres et basilic 125/PERS
A la plancha turbot fish, soy sauce vinaigrette, capers and basil

DESSERTS

Chèvre de l'arrière-pays 18
Local goat cheese

Espuma chocolat Ilanka, sablé et praliné cacao, glace vanille 20
Ilanka chocolate espuma, cocoa shortbread and praline, vanilla ice cream

Fraises de plein champs, sorbet fraise, barbe à papa, jus de fraise 24
Fresh strawberries, strawberry sorbet, cotton candy, strawberry juice

L'Opera « Espresso Martini » 22
Joconde biscuit, chocolate and capuccino crémeux

Pavlova aux fruits rouges et noirs, chantilly, zestes de citron vert, menthe 24
Red and black berries pavlova, whipped cream, lime zest, mint

Choux Paris-Saint-Tropez, crème légère à la fleur d'oranger, melon frais 22
Choux pastry, light orange blossom cream, fresh melon

Baba géant imbibé à l'eau de vie de framboise, chantilly à l'eau de rose, litchi, framboises POUR 2 22/PERS
Giant baba soaked in raspberry brandy, rose water whipped cream, lychee, raspberries FOR 2

Assiette de fruits frais À PARTAGER 58
Selection of fresh fruits TO SHARE

Sélection de fruits givrés À PARTAGER 280
Selection of frozen fruits TO SHARE