

ENTRÉES STARTERS

CARPACCIO DE TOMATES DE COLLECTION 38
melon, feta, framboises et amandes
Tomato carpaccio, melon, feta, raspberries and almonds

BROCOLIS CROUSTILLANTS 36
sauce butter curry et pickles
Crispy broccoli, butter curry sauce and pickles

TATAKI DE THON* MARINÉ AU SOJA 48
gingembre et citronnelle
Tuna* tataki marinated in soy sauce, ginger and lemongrass

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 56
gelée à la fleur de sakura, crumble amande
Half-cooked duck foie gras, sakura jelly, almond crumble

CEVICHE DE BAR 46
leche de tigre au piment jaune et yuzu
Sea bass ceviche, leche de tigre with yellow chilli and yuzu

DIM SUM DE CREVETTES SAUVAGES 48
bouillon de champignons
Wild shrimp dim sum dumplings, mushroom broth

KING CRAB

PATTE ENTIÈRE SUR GLACE 52/100GR
mayonnaise japonaise, aji amarillo
King Crab leg on ice, Japanese mayonnaise, aji amarillo

TEMPURA DE KING CRAB ET SHISO 68
ponzu vinaigré
King Crab and shiso tempura, ponzu vinegar sauce

SALADE DE KING CRAB 72
cœur de sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre
King Crab salad, baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette

GAMBAS CROUSTILLANTES 48
mayo relevée au piment jalapeño
Crispy prawns, spicy jalapeño mayonnaise

CRUDO DE POISSONS 52
saumon, thon, sériole, sauce soja yuzu*
Fish sashimi crudo, salmon, tuna*, yellowtail, yuzu and soy sauce

CRUDO DE FRUITS DE MER 56
huître épiciée à l'ail et citron, oursin, langoustine
Seafood crudo, spicy garlic and lemon oyster, sea urchin, langoustine

CŒUR DE SUCRINE 38
avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre
Baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette

TATAKI DE WAGYU 85
condiment à l'ail noir, gingembre, enoki croustillants
Wagyu beef tataki, black garlic condiment, ginger, crispy enoki mushrooms

PIZZETTA À LA TRUFFE D'ÉTÉ 78
roquette et parmesan
Summer truffle pizzetta, arugula and parmesan

CAVIAR

BURRATA DE L'OPERA 62
caviar Oscietre, citron vert, ciboulette
L'Opera's burrata with Ossetra caviar, lime, chive

PIZZETTA BLANCHE AU CAVIAR 105
dorée à l'or fin
White pizzetta with caviar, gold leaf

BAR À CAVIAR CAVIAR BAR

	50GR	125GR	250GR
CASPIAN GOLDEN RESERVE	280	690	1 380
CASPIAN BELUGA IMPERIAL	640	1 600	3 200
PETROSSIAN OSSETRA TSAR IMPÉRIAL®	320	810	1 590
CAVIAR SHOW	250GR	500GR	1KG
ICONE OSSETRA RESERVE	1 800	3 600	7 200
ICONE BELUGA RESERVE	4 500	9 000	18 000

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS WINE LIST EXTRACT

ROSÉ AOP			75CL
2024	CÔTES DE PROVENCE	<i>Domaine La Rouillère « Grande Réserve »</i>	90
BLANC AOP			
2025	SANCERRE	<i>Domaine Pascal Jolivet « Sauvage »</i>	180
2023	CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS	<i>Domaine Moreau Naudet</i>	240
ROUGE AOP			
2019	SAINT-EMILION GRAND CRU	<i>Château Grand Mayne</i>	180
2019	BANDOL	<i>Château Romassan</i>	200

*albacore

Prix nets en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande. - Net prices in euros, service included. Allergen guidance is available upon request. Les vins AOP contiennent des sulfites et peuvent contenir des produits à base d'œuf et de lait. - AOP wines contain sulfites and may contain egg and milk products.

PLATS MAIN DISHES

SAUMON MI-CUIT PARFUMÉ AU TANDOORI 52
fenouil et concombre, vinaigrette poivron jaune
Tandoori flavoured half-cooked salmon, fennel and cucumber, yellow bell pepper vinaigrette

DAURADE ROYALE GRILLÉE À LA FLAMME 58
ponzu de tomate, feta
Flame-cooked gilthead sea bream, tomato ponzu, feta

POULPE SNACKÉ À LA PLANCHA 54
stracciatella, ricotta, vierge de tomate et basilic
A la plancha snacked octopus, stracciatella, ricotta, tomato and basil virgin olive oil sauce

GAMBAS, BOUILLON DES TÊTES 56
lait de coco, riz parfumé au jasmin
Prawns, prawn head broth, coconut milk, jasmine flavoured rice

TURBOT RÔTI 68
épinards au gingembre, sabayon au miso et sobacha
Roasted turbot fish, ginger spinach, miso and sobacha sabayon

HOMARD BLEU SNACKÉ À LA PLANCHA 85
linguines à la tomate, ail et piment
A la plancha snacked blue lobster, tomato, garlic and chili linguine

BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO 78
pak choi
Caramelized Black Cod with miso, pak choi

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER EXCEPTIONAL MEATS TO SHARE

CÔTE DE BŒUF · POUR 2 165/PERS
Black Angus USA Prime
Black Angus USA Prime beef rib · FOR 2

FAUX-FILET WAGYU · POUR 2 190/PERS
Kagoshima Grade 5
Grade 5 Kagoshima Wagyu beef sirloin · FOR 2

RAVIOLES DE BURRATA ET PARMESAN 48
beurre de sauge, zestes de citron
Burrata and parmesan ravioli, sage butter, lemon zest

CARPACCIO DE BŒUF 68
vinaigrette à la truffe noire, balsamique, parmesan
Beef carpaccio, black truffle vinaigrette, balsamic vinegar, parmesan

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE 48
RÔTI AU SATAY
yaourt à la menthe et concombre
Roasted free-range chicken breast with satay, mint and cucumber yogurt

CANARD MARINÉ AU MIEL ET SAKE 56
daïkon à l'orange et gingembre
Duck marinated in honey and sake, daïkon with orange and ginger

FILET DE BŒUF LAQUÉ AU SÉSAME 62
pak choï, sauté de légumes et champignons
Glazed beef fillet with sesame seeds, pak choï, sautéed vegetables and mushrooms

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES 58
harissa aux épices douces
Grilled lamb chops, harissa sauce with sweet spices

POISSONS ENTIERS À PARTAGER WHOLE FISHES TO SHARE

BAR À LA PLANCHA · POUR 2 125/PERS
sauce vierge
A la plancha sea bass, virgin olive oil sauce · FOR 2

TURBOT À LA PLANCHA · POUR 2 125/PERS
vinaigrette soja, câpres et basilic
A la plancha turbot, soy sauce, capers and basil vinaigrette · FOR 2

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

HARICOTS VERTS 14
Green beans

POMMES ALLUMETTES 14
French fries

PURÉE DE POMMES DE TERRE 14
Mashed potatoes

RIZ PARFUMÉ AU JASMIN 14
Jasmine flavoured rice

SALADE VERTE 14
Green salad

DESSERTS

CHÈVRE DE L'ARRIÈRE PAYS 18
Local goat cheese

FRAISES DE PROVENCE 24
sorbet fraise, barbe à papa, jus de fraise
Provence strawberries, strawberry sorbet, cotton candy, strawberry juice

CAVIAR 22
chocolat pur Caraïbe glacé, crémeux infusé au thé, caviar de mûre
Iced pure Caraïbe chocolate, tea-infused crémeux, blackberry caviar

PÉPITE DORÉE À L'OR FIN 24
crème glacée à la vanille, pékans caramélisés, mangue, jus de passiflore
Vanilla ice cream, caramelized pecan nuts, mango, passionflower juice

PAVLOVA 22
fruits rouges et noirs, chantilly, zestes de citron vert et menthe
Red and black berry pavlova, whipped cream, lime zest and mint

NOIX DE COCO 24
espuma à la noix de coco et sorbet mojito, zestes de citron vert, crumble cacao
Coconut foam and mojito sorbet, lime zest, cocoa crumble

CHOCOLAT OPERA · À PARTAGER 22/PERS
tablette de chocolat Jivara, praliné pistache, kadaïf, glace yaourt fleur d'oranger
Jivara chocolate bar, praline pistachio, kadaïf, orange blossom yogurt ice cream · TO SHARE

FRUITS FRAIS · À PARTAGER 58
Selection of fresh fruits · TO SHARE

FRUITS GIVRÉS · À PARTAGER 280
Selection of frozen fruits · TO SHARE