

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

Crudo de poissons 52 saumon, thon*, sérieole, sauce soja yuzu

Fish sashimi crudo, salmon, tuna*, yellowtail, yuzu and soy sauce

Dim sum de crevettes sauvages 48 bouillon de champignons

Wild shrimp dim sum dumplings, mushroom broth

Cœur de sucrine avocat, pamplemousse 38 vinaigrette miel-coriandre

Baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette

Gambas croustillants 48 mayo relevée au piment jalapeño

Crispy prawns, spicy jalapeño mayonnaise

Crudo de fruits de mer 56

Huître épicee à l'ail et citron, oursin, langoustine

Seafood crudo, spicy garlic and lemon oyster, sea urchin, langoustine

Tataki de wagyu, condiment à l'ail noir, 85 gingembre, enoki croustillants

Wagyu beef tataki, black garlic condiment, ginger, crispy enoki mushrooms

Pizzetta à la truffe noire 78 roquette et parmesan

Black truffle pizzetta, arugula and parmesan

KING CRAB

Patte entière sur glace, mayonnaise japonaise, aji amarillo 52/100gr

King Crab leg on ice, Japanese mayonnaise, aji amarillo

Tempura de King Crab et shiso ponzu vinaigré 68

King Crab and shiso tempura, ponzu vinegar sauce

Salade de King Crab, cœur de sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre 72

King Crab salad, baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette

CAVIAR

Burrata de L'Opera, caviar Oscietre, citron vert, ciboulette 62

L'Opera's burrata with Ossetra caviar, lime, chive

Pizzetta blanche au caviar dorée à l'or fin 115

White pizzetta with caviar, gold leaf

BALLET DE CAVIAR

PETROSSIAN OSCIETRE TSAR IMPERIAL

50 gr. 320 125 gr. 810 250 gr. 1590

CASPIAN GOLDEN RESERVE

50 gr. 280 125 gr. 690 250 gr. 1380

CASPIAN BELUGA IMPERIAL

50 gr. 640 125 gr. 1600 250 gr. 3200

CAVIAR SHOW

ICONE OSSETRA RESERVE

250 gr. 1800 500 gr. 3600 1 kg. 7200

ICONE BELUGA RESERVE

250 gr. 4500 500 gr. 9000 1 kg. 18000

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

WINE LIST EXTRACT

ROSÉ AOP

2025 CÔTES DE PROVENCE

Domaine La Rouillère « Grande Réserve »

75CL

90

BLANC AOP

2025 SANCERRE

Domaine Pascal Jolivet « Sauvage »

180

2023 CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS

Domaine Moreau Naudet

240

ROUGE AOP

2019 SAINT-EMILION GRAND CRU

Château Grand Mayne

180

2019 BANDOL

Château Romassan Domaine Ott

200

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, épinards au gingembre, 85 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, pak choï 78

Caramelized Black Cod with miso, pak choï

POISSONS ENTIERS À PARTAGER

WHOLE FISHES TO SHARE

Bar à la plancha sauce vierge · POUR 2 125/PERS

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 fish, soy sauce, capers and basil vinaigrette · FOR 2

Ravioles de burrata et parmesan 48 beurre de sauge, zestes de citron

Burrata and parmesan ravioli, sage butter, lemon zest

Linguines à la truffe noire 78

Black truffle linguine

Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe noire 68 balsamique, parmesan

Beef carpaccio, black truffle vinaigrette, balsamic vinegar, parmesan

Suprême de volaille fermière, rôti au satay 48 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

VIANDES D'EXCEPTION À PARTAGER

EXCEPTIONAL MEATS TO SHARE

Côte de bœuf, Black Angus USA Prime

POUR 2 165/PERS

Black Angus USA Prime beef rib · FOR 2

Faux-filet Wagyu, Kagoshima Grade 5

POUR 2 190/PERS

Grade 5 Kagoshima Wagyu beef sirloin · FOR 2

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

Haricots verts 14

Green beans

Pommes allumettes 14

French fries

Riz parfumé au jasmin 14

Jasmine flavoured rice

Salade verte 14

Green salad

Purée de pommes de terre 14

Mashed potatoes

Purée de pommes de terre 25

à la truffe noire

Black truffle mashed potatoes

DESSERTS

CHÈVRE DE L'ARRIÈRE PAYS 18

Local goat cheese

FRAISES DE PROVENCE 24

Glace yaourt, barbe à papa, jus de fraise

Provence strawberries, yogurt ice cream, 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

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 and mojito sorbet foam, lime zest, cocoa crumble

OPERA MUSE SIGNATURE PHILIPPE SHANGTI · POUR 2 28/PERS

Crème légère à la vanille, croustillant amande, dulce de leche

Vanilla light cream, almond crisp, dulce de leche

*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.