

ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio de tomates de collection melon, feta, framboises et amandes 38	Dim sum de crevettes sauvages bouillon de champignons 48
Tomato carpaccio, melon, feta, raspberries and almonds	Wild shrimp dim sum dumplings, mushroom broth
Brocolis croustillants sauce butter curry et pickles 36	Cœur de sucrine avocat, pamplemousse vinaigrette miel-coriandre 38
Crispy broccoli, butter curry sauce and pickles	Baby lettuce heart, avocado, grapefruit, honey-coriander vinaigrette
Tataki de thon* mariné au soja, gingembre et citronnelle 48	Gambas croustillantes mayo relevée au piment jalapeño 48
Tuna* tataki marinated in soy sauce, ginger and lemongrass	Crispy prawns, spicy jalapeño mayonnaise
Foie gras de canard mi-cuit gelée à la fleur de sakura, crumble amande 56	Crudo de fruits de mer Huître épicee à l'ail et citron, oursin, langoustine 56
Half-cooked duck foie gras, sakura jelly, almond crumble	Seafood crudo, spicy garlic and lemon oyster, sea urchin, langoustine
Ceviche de bar leche de tigre au piment jaune et yuzu 46	Tataki de wagyu, condiment à l'ail noir, gingembre, enoki croustillants 85
Sea bass ceviche, leche de tigre with yellow chilli and yuzu	Wagyu beef tataki, black garlic condiment, ginger, crispy enoki mushrooms
Crudo de poissons saumon, thon*, sérieole, sauce soja yuzu 52	Pizzetta à la truffe d'été roquette et parmesan 62
Fish sashimi crudo, salmon, tuna*, yellowtail, yuzu and soy sauce	Summer 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			ICONE BELUGA RESERVE		
250 gr.	1800	500 gr.	3600	1 kg.	7200
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 fenouil et concombre, vinaigrette poivron jaune 52	Ravioles de burrata et parmesan beurre de sauge, zestes de citron 48
Tandoori flavoured half-cooked salmon, fennel and cucumber, yellow bell pepper vinaigrette	Burrata and parmesan ravioli, sage butter, lemon zest
Daurade Royale grillée à la flamme ponzu de tomate, feta 58	Linguines à la truffe d'été 62
Flame-cooked gilthead sea bream, tomato ponzu, feta	Summer truffle linguine
Poulpe snacké à la plancha stracciatella, ricotta, vierge de tomate et basilic 54	Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe noire balsamique, parmesan 68
A la plancha snacked octopus, stracciatella, ricotta, tomato and basil virgin olive oil sauce	Beef carpaccio, black truffle vinaigrette, balsamic vinegar, parmesan
Gambas, bouillon des têtes lait de coco, riz parfumé au jasmin 56	Suprême de volaille fermière, rôti au satay yaourt à la menthe et concombre 48
Prawns, prawn head broth, coconut milk, jasmine flavoured rice	Roasted free-range chicken breast with satay, mint and cucumber yogurt
Turbot rôti, épinards au gingembre, sabayon au miso et sobacha 85	Canard mariné au miel et sake daïkon à l'orange et gingembre 56
Roasted turbot fish, ginger spinach, miso and sobacha sabayon	Duck marinated in honey and sake, daïkon with orange and ginger
Homard bleu snacké à la plancha linguines à la tomate, ail et piment 85	Filet de bœuf laqué au sésame pak choï, sauté de légumes et champignons 62
A la plancha snacked blue lobster, tomato, garlic and chili linguine	Glazed beef fillet with sesame seeds, pak choï, sautéed vegetables and mushrooms
Black Cod caramélisé au miso, pak choï 78	Côtelettes d'agneau grillées harissa aux épices douces 58
Caramelized Black Cod with miso, pak choï	Grilled lamb chops, harissa sauce with sweet spices

POISSONS ENTIERS À PARTAGER

WHOLE FISHES TO SHARE		EXCEPTIONAL MEATS TO SHARE	
Bar à la plancha sauce vierge • POUR 2 125/PERS	A la plancha sea bass, virgin olive oil sauce • FOR 2	Côte de bœuf, Black Angus USA Prime POUR 2 165/PERS	Black Angus USA Prime beef rib • FOR 2
Turbot à la plancha vinaigrette soja, câpres et basilic • POUR 2 125/PERS	A la plancha turbot fish, soy sauce, capers and basil vinaigrette • 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	Pommes allumettes 14	Purée de pommes de terre 14
Green beans	French fries	Mashed potatoes
Riz parfumé au jasmin 14	Salade verte 14	Purée de pommes de terre à la truffe noire 25
Jasmine flavoured rice	Green salad	Black truffle mashed potatoes

DESSERTS

CHÈVRE DE L'ARRIÈRE PAYS 18	PÉPITE DORÉE À L'OR FIN 24
Local goat cheese	Crème glacée à la vanille, pékans caramélisés, mangue, jus de passiflore
	Vanilla ice cream, caramelized pecan nuts, mango, passionflower juice
FRAISES DE PROVENCE 24	CHOCOLAT OPERA • À PARTAGER 22/PERS
Glace yaourt, barbe à papa, jus de fraise	Tablette de chocolat Jivara, praliné pistache, kadaïf, glace yaourt fleur d'oranger
Provence strawberries, yogurt ice cream, cotton candy, strawberry juice	Jivara chocolate bar, praline pistachio, kadaif, orange blossom yogurt ice cream • TO SHARE
CAVIAR 22	FRUITS FRAIS • À PARTAGER 72
Chocolat pur Caraïbe glacé, crémeux infusé au thé, caviar de mûre	Selection of fresh fruits • TO SHARE
Iced pure Caraïbe chocolate, tea-infused crémeux, blackberry caviar	FRUITS GIVRÉS • À PARTAGER 280
PAVLOVA 22	Selection of frozen fruits • TO SHARE
Fruits rouges et noirs, chantilly, zestes de citron vert et menthe	OPERA MUSE SIGNATURE PHILIPPE SHANGTI • POUR 2 28/PERS
Red and black berry pavlova, whipped cream, lime zest and mint	Crème légère à la vanille, croustillant amande, dulce de leche
NOIX DE COCO 24	Vanilla light cream, almond crisp, dulce de leche
Espuma à la noix de coco et sorbet mojito, zestes de citron vert, crumble cacao	
Coconut and mojito sorbet foam, lime zest, cocoa crumble	

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.

*albacore

Philippe Shangti