

POUR COMMENCER

ASPERGE	œuf mollet, asperge verte et blanche, crue et cuite et fruits secs	13
PETIT POIS	mis en crème, chèvre rôti au pain, miel et antésite	10
LAITUE	betterave, carotte, radis, moutarde à l'ancienne, xérès et estragon	12
TOMATE	confiture de tomate, mozzarella, bonite, gingembre et sorbet basilic	15
SAUMON	fumé par nos soins, brioche au raifort et sorbet moutarde	17
ESCARGOT	croustillant, carotte, bouillon de persil et sésame blanc	16
BELOTTA	palette ibérique, tome de brebis, câpres et condiments	16
FOIE GRAS	poêlé aux fraises, vinaigre de banuyls et pousse de salade	24
CREVETTE	gambas rôties, consommé curry coco vert, épinard et tuile au sésame	20
CAVIAR	sur glace, blinis de pomme de terre, crème épaisse et œuf râpé (10 g)	44

POUR SUIVRE

TRUITE	salée, fumée, légumes et coquillages, amandes et émulsion	23
RASCASSE	pomme boulangère, oignons doux, bouille de poisson safranée	26
BAR	cuit sur la peau, asperges blanches, oseille, ajowan et sauce persil	28
CABILLAUD	purée au citron et au thym, émulsion safran, basilic et gingembre	28
VOLAILLE	suprême aux écrevisses et risotto aux agrumes et parmesan	26
BŒUF	bavette rôtie, échalote confite au réglisse, céleri rave et jus	29
VEAU	pommes de terre confites, champignon, jus et sauge	30
AGNEAU	selle d'agneau, pochée-rôtie, pissaladière, olive noire et tomate	36
RISOTTO	risotto tout vert, parmesan, amandes	24

POUR TERMINER

FROMAGE	tome de brebis, comté, chèvre selle-sur-cher et condiments	12
OPÉRA	classique, café, chocolat, amandes	12
CITRON	cake et crème légère au citron, caramel, et sorbet limoncello	12
FRAMBOISE	craquant à la vanille et glace au caramel au beurre demi sel	12
FRAISE	fraise en salade, sablé breton, guimauve et sorbet yaourt-yuzu	12
CHOCOLAT	tarte sablée au chocolat, café, sorbet moka	12
ANANAS	ananas poché, madeleine, berlingot et sorbet mojito	12
SOUFFLÉ	coriandre, gingembre, lait coco et sorbet chocolat	12
SORBETS	demandez le programme	11
CAFÉ	gourmand autour de L'Opéra	11

EXPOSITION

Les œuvres exposées
sont de Fred Schneider
et sont disponibles à la vente.

PETIT DÉJEUNER

Tous les jours
Servi de 7h à 11h

SHOT DE VODKA

Grey Goose 8

SERVICE CONTINU

AUTOUR DE
NOTRE CARTE DU BAR

MENU DU MARCHÉ 36

Servi de 12h à 15h et 18h à 19h

Entrée et Plat
ou Plat et Dessert
Eau minérale

Selon le marché du jour
ou indiqué sur la carte par

Prix nets, taxe et service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

la carte

élaborée par Christophe Aribert
et Yann Tanneau

TO BEGIN

ASPARAGUS	soft-boiled egg, green and white asparagus, raw and cooked, with dry fruit	13
GREEN PEA	green peas in cream, roasted goat, honey and antésite	10
LETTUCE	beetroot, carrot, radish, mustard, sherry and tarragon	12
TOMATO	tomato jam, mozzarella, bonito, ginger and basil sorbet	15
SALMON	home made smoked salmon, sweet bread with horseradish, mustard ice cream	17
SNAILS	crisp, carrot, parsley and white sesame	16
BELOTTA	iberian ham, sheep tomme cheese, capers and seasonings	16
FOIE GRAS	strawberries, Banyuls vinegar and salad	24
SHRIMP	roasted prawns, coconut curry eaten green spinach and sesame tuile	20
CAVIAR	on ice, potato blinis, cream and grated egg (10g)	44

TO FOLLOW

SEA TROUT	salted and smoked, vegetables and shellfish, almonds and emulsion	23
SCORPIONFISH	gratin of thinly sliced potatoes, sweet onions, boiled fish with saffron	26
SEA BASS	cooked on the skin, white asparagus, sorrel, parsley sauce and ajwain	28
COD	puree with lemon and thyme, saffron emulsion, basil and ginger	28
POULTRY	supreme with crayfish risotto and citrus and parmesan	26
BEEF	flank, shallot confit with licorice, celeriac and juice	29
VEAL	confit potatoes, mushroom juice and sage	30
LAMB	saddle of lamb, poached and roasted, onion tart, black olive and tomato	36
RISOTTO	all green risotto, parmesan, almond	24

TO FINISH

CHEESE	sheep tomme, comté, goat selle-sur-cher, and condiments	12
OPÉRA	classic, coffee, chocolate and almonds	12
LEMON	cake and light lemon cream, caramel, sorbet and limoncello	12
RASPBERRY	crisp with vanilla ice cream and caramel salted butter	12
STRAWBERRY	strawberry salad, sablet Breton, marshmallow and yogurt sobet-yuzu	12
CHOCOLATE	chocolate tart with shortbread crust, coffee, mocha sorbet	12
PINEAPPLE	poached pineapple, madeleine, mojito sorbet and carton	12
SOUFFLÉ	coriander, ginger, coconut milk and chocolate sorbet	12
SORBETS	ask your waiter	11
COFFEE	café gourmand around L'Opera	11

EXPOSITION

Works on display
were made by Fred Schneider
and are available for sale.

BREAKFAST

Served daily
from 7 to 11am

SHOT OF VODKA

Grey Goose 8

NON STOP SERVICE

AROUND
THE BAR MENU

Net price, tax and service included.
Cheques are not accepted.

la carte

elaborated by Christophe Aribert
and Yann Tanneau



L'OPÉRA
RESTAURANT

