

ACTE I

🌀 velouté de potimarron au thé earl grey, émulsion chèvre et pain d'épices	11
🌀 tartelette aux légumes d'hiver, crème de sainte-maure, tapenade et ail	15
saumon bio fumé maison tranches épaisses, focaccia, crème et gelée de yuzu	16
sashimi de daurade, tartare de fruits exotiques, coulis fruit de la passion	16
raviole de gambas, émulsion de lait de coco, saté et citron vert	16
ballottine de foie gras de canard, figue et poire pochées au vin épicé	20
ardoise de jambon serrano, pickles de radis et chou fleur	15
meli-melo de champignons marinés, coriandre et citronnelle, crispy de jambon	14

ACTE II

pot au feu de légumes japonais 100% végétal	22
🌀 risotto aux champignons pleurottes et shiitakés, tuile de parmesan	23
filet de bar, tagliatelles de légumes, nouilles soba, tempura de feuille de shiso	25
saumon bio au sésame, mousseline de panais aux noisettes, trio de carottes	26
cabillaud laqué au miso, chou rave safrané, radis daikon fondant, jus acidulé	28
saint jacques, purée de celeris rave, émulsions coques au matcha	32
🌀 suprême de volaille, choux braisé et cannelés de chataignes	24
tataki de bœuf mariné, pommes grenailles au citron et thym	26
magret de canard, duo de betteraves, poire rôtie au porto blanc et miel	28
filet de boeuf, purée de pommes de terre au comté, jus court	33

ACTE III

comté jeune, mesclun de jeunes pousses et fruits secs	12
🌀 panna cotta à la vanille bourbon, mangue et chocolat blanc	11
🌀 entremet au chocolat noir, biscuit amande, feuilleté au praliné	12
minestrone de fruits exotiques, sorbet yuzu, financier au thé vert	15
opéra contemporain, ganache chocolat et café	13
opéra framboise, ganache au chocolat et framboise, biscuit sans gluten	14
poire belle hélène, glace vanille, coulis de chocolat chaud et amandes	14
mille-feuille, crème légère au praliné et noisettes caramélisées	16
clafoutis aux myrtilles et son sorbet	14
glaces et sorbets, demandez le programme	12
café gourmand autour de L'Opéra	12

PETIT DÉJEUNER

Tous les jours

Servi de 8h à 11h

MENU DU MARCHÉ 37

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 🌀



ACTE I

🌀 pumpkin soup with earl gray tea, goat cheese cream and gingerbread	11
🌀 winter vegetables tartlet, sainte-maure goat cheese cream, tapenade and garlic	15
organic smoked salmon, focaccia bread, yuzu citrus cream and jelly	16
sea bream sashimi, exotic fruits, passion fruit sauce	16
prawn ravioli, coconut milk, satay and lime emulsion	16
duck foie gras, fig and pear poached in spiced red wine	20
serrano ham, cauliflower, radish and carrot pickles	15
marinated mushrooms assorted, coriander and lemongrass, crispy ham	14

ACTE II

vegan pot-au-feu with japanese vegetables stew	22
🌀 risotto with shiitakes and oyster mushrooms, parmesan cheese	23
sea bass fillet, vegetable tagliatelle, soba noodles, tempura of shiso leaf	25
organic salmon fillet with sesame, parsnip mousseline with hazelnuts, carrot trio	26
miso-marinated black cod, kohlrabi with saffron, daikon turnip	28
scallops, celery root purée, shell emulsion with matcha	32
🌀 chicken breast, braised cabbage and chestnuts flan, juice	24
beef tataki, small grenaille potatoes with lemon and thyme	26
duck breast, duet of beets, roasted pear with sweet wine and honey	28
beef fillet, mashed potatoes with comté cheese, juice	33

ACTE III

comté cheese, mixed salad, and dried fruits	12
🌀 vanilla panna cotta with mango and white chocolate	11
🌀 dark chocolate and almond entremet, crunchy praline	12
exotic fruit minestrone, yuzu sorbet, green tea financier cake	15
revisited opera cake, coffee, chocolate and macaroon	13
raspberry opera, chocolate and raspberry ganache, gluten-free biscuit	14
belle hélène pear, vanilla ice cream, hot chocolate coulis and almonds	15
mille-feuille with praline light cream and caramelized hazelnuts	16
blueberries clafouti and its sorbet	14
ice cream and sorbets, ask your waiter	12
café gourmand around L'Opera	12

BREAKFAST

Served daily
from 8 to 11 am

MENU DU MARCHÉ 37

Served from 12pm to 3pm
Sarter & Main course
or Main course & Dessert
Mineral water
with dish of the day
or indicated on the menu by 🌀

