



## L'OPÉRA RESTAURANT

### CONTEMPORARY FRENCH

► Daily 7am-midnight

The recently opened restaurant at the opera house is the hotspot of the moment. Sample dishes created by Michelin-starred chef Christophe Aribert including foie gras pan-cooked with strawberries, vinegar and honey. For dessert you cannot go past the classic Opéra, a coffee, chocolate and almond cake!

### CUISINE FRANÇAISE CONTEMPORAINE

► Tlj 7h-minuit

Ce restaurant, ouvert récemment et situé à l'Opéra Garnier, est LA destination du moment. Parmi les plats proposés par le chef Christophe Aribert, étoilé au Michelin, on trouve son foie gras poêlé aux fraises, au vinaigre et au miel. Pour le dessert, ne manquez surtout pas la version classique de l'« opéra », un gâteau au café, au chocolat et aux amandes.

**Palais Garnier, place Jacques Rouché (9<sup>th</sup>) - Tel: 01 42 68 86 80**