

L'Opéra

LES Entrées

Poulpe laqué aux épices douces, caviar de pois chiche et fèves*	31 €
Condiments aux poivrons, artichaut, pousses de tétrogone <i>Sweet spices peking octopus, chickpea and fava beans caviar</i> <i>Condiments with peppers, artichoke and New Zealand spinach</i>	
Foie gras de canard mi-cuit, miroir de Jurançon*	30 €
Pulpe de rhubarbe aux fraises, cristalline d'agrumes, pain doré <i>Mi-cuit duck foie gras, Jurançon mirror, rhubarb and strawberry pulp, crystalline citrus, toasted rustic bread</i>	
Royale d'asperges blanches truffée, maki de saumon fumé aux avocats*	34 €
Pointes d'asperges vertes <i>White asparagus with truffle, avocado and smoked salmon maki, green asparagus</i>	
Sélection de Caviar Petrossian Royal Oscietra (50 g)	149 €
Crème épaisse d'Isigny aux herbes, mini blinis <i>Selection of Petrossian Royal Oscietra caviar (50 g) Isigny thick cream with herbs, served with mini blinis</i>	

LES Plats

Blanc de turbot saisi au beurre moussieux, coulis de chlorophylle*	48 €
Beurre nantais citronné, déclinaison des légumes fanes du potager <i>Turbot fillet seared in foamy butter, chlorophyll coulis, lemon butter, vegetables</i>	
Filets de rouget barbet croustillant au bouillon de homard à la citronnelle*	47 €
Barigoule d'artichaut poivrée, betteraves de couleur <i>Red mullet fillet in lemongrass lobster broth, pepper artichokes barigoule, colored beets</i>	
Filet de bœuf de Bavière façon Rossini (160g)*	48 €
Jus d'une bordelaise, fine purée de charlotte truffée, chips de vitelotte <i>Bavarian beef fillet sauteed Rossini style (160g), mashed potatoes flavored with truffles</i>	
Ris de veau cuit au sautoir, jus court aux morillons (supp menu 10€)	59 €
Fricassée de blettes au lard paysan, pointes d'asperges blanches <i>Pan-fried sweetbreads, mushroom juice, chard fricassée with bacon, white asparagus tips</i>	
🌱 Bouquet de légumes fanes du potager	34 €
Palet de polenta crémeuse, huile vierge aux condiments, brindilles de roquette <i>Vegetables, creamy polenta, virgin oil with condiments, arugula twigs</i>	

Prix nets ttc exprimés en euros, service compris—Net prices in Euros, service included | 🌱 Plats pouvant être végétaliens—vegan dishes available

L'Opéra

LE Fromage

Découverte de notre Maître-Fromager

Camembert au lait cru, reblochon fermier, comté 16 mois, Sainte Maure de Touraine, mesclun niçois, confiture de saison

Camembert with unpasteurized milk, reblochon, 16-months-comté, Sainte Maure de Touraine, mixed salad, seasonal marmelade

19 €

LES Desserts

Variation autour de la rhubarbe, de la fraise et du fenouil*

Rhubarbe pochée au fenouil, crème et sorbet fenouil, fraises crues et cuites

Poached rhubarb with fennel, cream and fennel sorbet, raw and cooked strawberries

19 €

Chocolat en déclinaison*

Crèmeux chocolat lacté, mousse au chocolat amer, crème glacée au grué de cacao et crumble cacao

Milky chocolate cream, bitter chocolate mousse, cocoa nib ice cream and cocoa crumble

19 €

Brioche, bière et cacahuètes*

Pain perdu à la bière de Saint-Rieul, glace bière Saint-Rieul, chantilly vergeoise, siphon brioche et cacahuètes caramélisées

French toast with Saint-Rieul beer, Saint-Rieul beer ice cream, whipped cream, brioche siphon and caramelized peanuts

19 €

Déclinaison de glaces et sorbets du Château*

Selection of the Château's ice creams and sorbets

15 €

Menu VIE DE Château

89 € par personne

Composez votre menu :
une entrée, un plat et un dessert
parmi les plats désignés par un astérisque

*

*Create your own menu,
Choose a starter, a dish and a dessert
with an asterisk*

Disponible au dîner les vendredis, samedis et veilles de jours fériés

Available for dinner on Fridays, Saturdays and days before bank holidays

Menu Dégustation*

115 € par personne

Laissez-vous guider en toute confiance par le chef Benoist Rambaud et découvrez notre menu dégustation en cinq plats

*Be guided in confidence
by our Chef Benoist Rambaud and
discover our testing menu in five courses*

Dernière commande à 21h // Last order at 9pm

Disponible au dîner les vendredis, samedis et veilles de jours fériés // available for dinner on Fridays, Saturdays and days before bank holidays

*Accord mets & vins, et eau : 55€ les 5 verres de vins
Wine pairing & water : 5 glasses of wine for 55 €*