

L'Opéra

LES Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au Monbazillac*	29 €
Matignon de coings caramélisés aux quatre épices, coulis de raisin rouge, pain de campagne doré <i>Mi-cuit duck foie gras, Monbazillac caramelised quince with spices, grapes coulis, toasted rustic bread</i>	
Saint-Jacques juste snackées au beurre demi-sel*	34 €
Espuma de lentilles Beluga françaises, chips de légumes, senteurs de Truffes <i>Scallops lightly seared in salted butter, french Beluga lentil foam and vegetable crisps with a hint of truffle</i>	
Tataki de Thon rouge aux parfums d'aromates Thai*	34 €
Méli-Mélo de légumes et jeunes pousses <i>Thai-spiced bluefin tuna tataki, medley of vegetables and young shoots</i>	
Sélection Petrossian caviar 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

Pavé de Sandre rôti*	42 €
Bouillon miso safrané, bouquet de légumes du potager. <i>Roasted pike-perch steak, Saffron miso bouillon, bouquet of vegetables</i>	
Dos de Lieu Jaune de nos côtes en sabayon gratiné*	44 €
Beurre de champagne aux agrumes, étuvée de chicon au miel d'Accacia <i>Gratin of locally fished pollock in a sabayon sauce, Champagne butter with citrus, stewed endive with Accacia honey</i>	
Filet de veau cuit au sautoir*	46 €
Jus court truffé, fine purée de butternut, salsifis confits robe d'herbes <i>Pan-fried veal fillet, Truffle reduction, fine butternut purée, salsify confit dressed with fresh herbs</i>	
Magret de canard « Challans » en bateau croustillant*	44 €
Jus acidulé senteurs d'Asie, clémentine, palets et mousseline truffés de cèleri <i>Crispy "Challans" duck breast, Tangy Asian-style jus, clementine, celery truffle palets and mousseline</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

19 €

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

LES Desserts

L'Opéra*

18 €

Crèmeux chocolat Belize, siphon de café, caramel tendre au café, glace Sobacha

Belize creamy chocolate, coffee mousse, caramel and Sobacha ice-cream

L'avocat exotique*

18 €

Guacamole sucré, meringue vaporeuse coco, sorbet avocat, déclinaison de fruits exotiques, crumble coco et sauce exotique

Sweet guacamole, vaporous coconut meringue, avocado sorbet, variation of exotic fruits, coconut crumble and exotic sauce

L'agrume*

18 €

Clémentine rôtie, agrumes en déclinaison, sorbet pamplemousse

Roasted clementine, mixed citrus fruits, grapefruit sorbet

Déclinaison de glaces et sorbets du Château*

14 €

Selection of the Château's ice creams and sorbets

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 €*