

L'Opéra

LES Entrées

Foie gras de canard mi-cuit aux Côtes-de-Bergerac*	29 €
Marmelade rhubarbe et fraises, tremblante au gingembre, pain campagne doré <i>Mi-cuit duck foie gras with Côtes-de-Bergerac, strawberry marmalade, ginger, toasted rustic bread</i>	
● Petits pois maraîchers glacés, mentholés*	28 €
Rémoulade de miettes de tourteaux en cannelloni de Paccaro, aux piments de chipotle fumé <i>Chilled soup with minted garden peas, cannelloni of shredded crab, smoked chili pepper</i>	
Saumon gravelax aux zestes de citron séché bio*	28 €
Gelée de radis rose, légumes croquants de saison en pickles <i>Gravelax salmon, lemon zest, crispy vegetables</i>	
Sélection Petrossian caviar Royal Oscietra (50 g)	145 €
Crème épaisse d'Isigny aux herbettes, mini blinis <i>Selection of Petrossian Royal Oscietra caviar (50 g) Isigny thick cream with herbs, served with mini blinis</i>	

LES Plats

Dos de bar de nos côtes cuit au bouillon d'étrilles*	44 €
Wok de légumes printaniers aux épices douces <i>Local sea bass filet cooked with crab stock, wok vegetables, sweet spices</i>	
Blanc de turbot cuit au sautoir*	46 €
Beurre moussoux demi-sel, jus court au gingembre citronné, déclinaison de carottes, coulis de persil <i>Turbot fish, salted butter, ginger lemon juice, variation of carrots, parsley coulis</i>	
Filet de boeuf des Hauts-de-France, façon rossini*	46 €
Jus corsé, fine purée de charlotte truffée, chips de vitelotte <i>Local filet of beef sauteed with foie gras, mashed potatoes flavored with truffles</i>	
Noisettes d'agneau d'Aveyron*	44 €
Habit en croûte d'herbettes et noix de pécan, jus à la sarriette tajine de légumes aux fruits-secs <i>Filet of lamb, herbs, savory sauce, vegetables tajine with dried fruits</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 month comté, sainte-maure de Touraine, mixed salad, seasonal jam

LES Desserts

L'Opéra*

18 €

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

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

Découverte de la fraise gariguette et de la tomate*

Tomates grappes rôties au miel, sorbet fromage blanc persil, granité persil, pistou persil et fraises

18 €

Discover the Guariguette strawberry, sweet tomatoes, minted parsley sorbet

Pavlova framboise estragon*

Meringue, crèmeux estragon, sablé croustillant amande, framboises fraîches et en sorbet

18 €

Raspberry and tarragon pavlova, meringue, almond biscuit, fresh raspberry & sorbet

Déclinaison de glaces et sorbets du Château*

Selection of the Château's ice creams and sorbets

14 €

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 on dinner Fridays, Saturdays and days before public holiday

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 degustation menu in five courses*

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

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

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