

# L'Opéra

## LES Entrées

<b>Foie gras de canard mi-cuit aux Monbazillac,</b> Matignon de coing caramélisés aux quatre épices, coulis de Raisin rouge, pain campagne doré <i>Mi-cuit duck foie gras with Montbazillac Caramelised quince with quatre épices and crushed grapes au gratin</i>	29 €
<b>Saint-Jacques juste snackées au beurre demi-sel,</b> Espuma de lentilles Beluga française, chips de légumes, senteurs de Truffes <i>Scallops lightly seared in slightly salted butter, French Beluga lentil foam and vegetable crisps with a hint of truffle</i>	34 €
<b>Tataki de Thon rouge aux parfums d'aromates Thai,</b> Méli-Mélo de légumes et jeunes pousses <i>Thai-spiced red-tuna tataki, medley of vegetables and young shoots</i>	34 €
<b>Sélection Petrossian caviar Royal Oscietra (50 g)</b> 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>	149 €

## LES Plats

<b>Pavé de Sandre rôti,</b> Bouillon miso Safrané, bouquet de légumes du potager. <i>Roasted pike-perch steak, Sarron miso bouillon, bouquet of kitchen-garden vegetables</i>	42 €
<b>Dos de Lieu Jaune de nos côtes en sabayon gratiné,</b> 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>	44 €
<b>Filet de veau cuit au sautoir,</b> Jus court truffée, fine purée de butternut, salsifis confit robe d'herbes <i>Pan-fried veal fillet, Truffle reduction, fine butternut purée, salsify confit dressed with fresh herbs</i>	46 €
<b>Magret de canard « Challans » en Bateau croustillant,</b> Jus acidulé senteur d'Asie, figues, palets et mousseline truffée de cèleri <i>Crispy "Challans" duck breast, Tangy Asian-style jus, figs, 'palets' and celery mousseline</i>	44 €

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, 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*

Entremet figue, cassis et amande\*

18 €

Figue rôtie et fraîche, chutney figue, financier amande cassis, glace au lait d'amande, sauce cassis

*Roasted and fresh fig, fig chutney, almond and blackcurrant financier, almond milk ice cream and blackcurrant sauce*

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 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 €*