

L'Opéra

LES Entrées

- Saint-Jacques de Port-en-Bessin* ①** 36€
en carpaccio, marinade aux senteurs de truffe, radis Red Meat, betterave Chioggia croquante
Port-en-Bessin scallops carpaccio, truffle marinade, Red Meat radish, crunchy Chioggia beetroot
- Médaille de foie gras mi-cuit au Montbazillac* ①** 33€
laqué de poire fondante aux senteurs de cannelle, gelée de shiso, cristalline aux agrumes
Medaillon of foie gras semi-cooked in Montbazillac, pear poached in cinnamon-infused syrup, shiso jelly, citrus tuile
- Boudin noir revisité * ①** 29€
croquants de pommes granny acidulées, crémeux au raifort, tuile croustillante à l'oignon
Revisited black pudding, crispy Granny Smith apple, horseradish cream, crunchy onion tuile
- Sélection de Caviar Petrossian Ossetra Royal (50g) ①**
crème épaisse d'Isigny aux herbes, mini blinis (supplément de 110€ sur le menu)
Selection of Petrossian Royal Oscietra caviar (50g), Isigny "crème fraîche" with herbs served with mini blinis (110€ extra on the menu) 155€

LES Plats

- Blanc de turbot * ①** 49€
cuit dans un bouillon d'étrilles, sabayon au beurre de crustacés, palet de betterave au parfum de gingembre
Turbot fillet cooked in a crab broth, shellfish-butter sabayon, beetroot and ginger palet
- Saint-Jacques de Port-en-Bessin* ①** 48€
cuites au beurre mousseline, déclinaison de céleri en mousseline au citron yuzu, mille-feuille à l'ail noir
Port-en-Bessin scallops cooked in foamy butter, celery in a yuzu mousseline, black-garlic mille-feuille
- Noisettes de filet mignon de veau rôti au sautoir*** 52€
croûte en habit de fruits secs, jus court truffé, longs macaronis farcis d'une purée des sous-bois, Parmesan Reggiano
Sautéed medallions of veal filet mignon in a dried-fruit crust, light truffle-flavoured jus, long macaroni stuffed with mushroom purée, Parmesan Reggiano
- Ballotin de poulet fermier Label Rouge en deux cuissons* ①** 47€
jus corsé, mousseline de panais au café, panais confit caramélisé au sirop d'érable
Twice-cooked ballotine of Label Rouge free-range chicken, strong jus, coffee-flavoured parsnip mousseline, parsnip preserve caramelised in maple syrup
- Les légumes oubliés* ① ②** 36€
confit de légumes d'antan au parfum de chicoré, cerfeuil tubéreux aux herbes, palet de betterave au parfum de gingembre, chips de salsifi
Heritage vegetables, chicory-flavoured parsnip preserve, turnip-rooted chervil with herbs, beetroot and ginger palet, salsify crisps

L'Opéra

LE Fromage

Découverte de notre Maître Fromager « La Grande Crèmerie Parisienne » 19 €
Camembert au lait cru, Reblochon fermier, Comté 16 mois, Sainte-Maure-de-Touraine
mesclun niçois, confiture de saison
*Unpasteurized milk Camembert, farmhouse Reblochon, 16-months Comté, Sainte-Maure-de-Touraine,
mixed salad, seasonal marmelade.*

LES Desserts

- Le pamplemousse, la rose et la noix de coco* ④** 18€
meringue et chantilly coco, pamplemousse rôti et condiment,
sorbet au pamplemousse et à la rose, chips de coco
Meringue and coconut chantilly, roasted grapefruit and condiments, grapefruit and rose sorbet, coconut crisps
- La carotte et le fruit de la passion* ④** 19€
carotte rôtie au miel, crémeux aux fruits de la passion, sorbet à la carotte, pesto de fanes de carotte
Honey-roasted carrot, passion fruit cream, carrot sorbet, carrot-top pesto
- Le chocolat*** 19€
sablé et meringue au cacao, crémeux au chocolat Hukambi, praliné, crémeux caramel,
sorbet chocolaté
Chocolate shortbread and meringue, Hukambi chocolate cream, praline, caramel cream and chocolate sorbet
- Déclinaison de glaces et sorbets du Château* ④** 16€
Selection of the Château's ice creams and sorbets

Menu VIE DE Château

95€ 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 Friday, Saturday and days before
bank holidays*

Menu Dégustation

125€ 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 Friday, Saturday and days
before bank holidays

*Accord mets et vins : 78€ les 5 verres
Wine pairing: 5 glasses of wine for 78€*