

La Carte Estivale

par Étienne-Jean Labarrère-Claverie

Les Entrées

- Le tartare de saumon 'Classico',
saumon fumé maison, crème acidulée et longuet croustillant. 22,50
- La terrine de foie gras mi-cuit,
melon de Cavaillon au sirop anisé, pain de campagne toasté et mignonnette. 24,50
- Le poireau vinaigrette mimosa 'Style',
servi tiède et truffe d'été. 19,50
- La salade de homard, vinaigrette passion,
douceur à l'huile d'olive et vierge mangue-coriandre. 1/2 - 21,00 — 1/1 42,00
- La tarte feuilletée
à la tapenade d'olives vertes et anchois, mozzarella di bufala et roquette. 21,50

Les Poissons

- la fausse raviolle ouverte aux scampis,
tombée d'épinards frais, pois frais et homardine à la fine champagne. 25,50
- Les grosses gambas grillées,
légumes niçois confits, pignons torréfiés, Espelette et riz. 29,50
- Le thon grillé aller-retour, daïkon,
tuile pavot-sésame et papardelles de légumes. 28,00
- Le dos de cabillaud à la peau, Vichyssoise onctueuse,
pommes purée et poireaux grillés. 27,50 / Supp. Caviar 15,00
- Les poissons grillés entier,
cuit au bois de fenouil. [prix selon le marché de la pêche]

Les Viandes

- Le suprême de volaille rôti, risotto crémeux,
sauce poulette et chlorophylle d'herbe fraîche. 29,50
- La pluma de cochon 'Iberico' bien saisi,
chorizo grillé, purée de pommes de terre au jus de viande truffé. 30,50
- Le chateaubriand 'nourrit au beurre' pour deux personnes,
légumes croquants, pommes grenailles et béarnaise. 70,00
- La tagliatta di manzo,
sauce 'Papi Choulot', parmesan reggiano et rucola. 26,50
- La suggestion du moment. [prix selon le marché]

Les Garnitures

- Les frites. 6,00
- La purée nature. 8,50
- La purée aux truffes d'été. 12,50
- La poêlée de légumes croquants. 8,50
- La salade verte. 5,00
- Le riz. 6,00

Le Fromage

- Plateaux de fromages
affinés de chez Hervé Mons. 15,00

Les Desserts

- Le cheesecake 'New Look'
aux fruits rouges. 11,50
- Le moelleux au chocolat,
compotée de framboises au soupçon de menthe, sorbet du moment. 11,50
- La tarte fine aux pommes,
confiture de lait, glace vanille de Tahiti. 10,50
- La crème brûlée,
à la vanille de Madagascar. 9,50
- La tartelette aux fraises,
mascarpone au citron vert et enneigement de meringue. 10,50
- Le colonel
arrosé de vodka Grey Goose à table. 12,00

Les Menus

Vous êtes épicurien et avide de nouvelles saveurs ? Notre chef, Étienne-Jean va s'employer à surprendre vos papilles sans rien vous dévoiler d'autres que les mets de dégustation qui vous seront présentés... Vous n'aurez qu'à savourer ce monde d'ivresse gustative pour le plus grand des plaisirs de bouche. Servi uniquement pour l'ensemble de la table.

- 'Fais toi plaisir'

servi tous les midis & soirs

- 'Laisse toi faire'

servi uniquement le soir

Service 4 plats • 48,00

Service 6 plats • 68,00

Accord mets & vins • 98,00

Chers Clients, les plats de la carte de l'Opéra sont composés exclusivement de produits frais, sélectionnés afin de proposer une qualité des plus nobles. Sa carte est renouvelée chaque saison. la liste des allergènes est à votre disposition auprès de notre Maître d'Hôtel. Prix Nets T.T.C. en euros.

La Carte Estivale

by Étienne-Jean Labarrère-Claverie

Starters

- 'Classico' salmon tartare,
home made smoked salmon, sour cream and toasted bread. 22,50
- Duck liver terrine,
Cavaillon melon with star anis, toasted country bread. 24,50
- Warm 'Poireaux - vinaigrette',
mimosa style egg and summer truffle. 19,50
- Lobster salad,
passion fruit vinaigrette, mango and cilantro chutney. 1/2 - 21,00 — 1/1 42,00
- Anchovies and green olives crispy tart,
mozzarella di bufala and arugula. 21,50

Fish

- Scampis open ravioli, fresh spinashes,
peas and « homardine » sauce flavored with fine champagne. 25,50
- Grilled jambo shrimps,
confit mediterranean vegetables, pine nuts, rice. 29,50
- Snacked red tuna, daïkon radish,
sesame and poppy seeds crispy, et vegetables parpadelles. 28,00
- Roasted cod filet, creamy vichyssoise soup,
mashed potatoes and grilled leaks. 27,50 / Add. Caviar 15,00
- Grilled entire fish,
cooked in fennel wood. [prices by the market]

Meat

- Roasted chicken filet, creamy risotto,
chicken sauce and fresh herbs chlorophyl. 29,50
- Grilled Iberican port pluma, chorizo,
mashed potatoes, truffled gravy. 30,50
- Le chateaubriand for two persons,
fresh vegetables, baby potatoes and bearnaise sauce. 70,00
- La tagliatta di manzo,
'Papi Choulot' sauce, parmesan reggiano and arugula. 26,50
- The suggestion of the market. [prices by the market]

Sides

- French fries. 6,00
- Plain mashed potatoes. 8,50
- Summer truffle mashed potatoes. 12,50
- Fresh vegetables. 8,50
- Green salad. 5,00
- White rice. 6,00

Cheese

- Ripened cheese tray. 15,00
by Hervé Mons.

Les Desserts

- 'New Look' cheesecake
with red fruits. 11,50
- The fluffy chocolate
compote of raspberries with a hint of mint, sorbet of the moment. 11,50
- Thin apple pie,
milk jam, Tahiti vanilla ice cream. 10,50
- Creme brulee,
vanilla from Madagascar. 9,50
- Strawberry tartlet.
lime mascarpone and meringue snow. 10,50
- The Colonel,
drizzled with Grey Goose vodka at the table. 12,00

Les Menus

Are you an epicurean and eager for new flavors? Our chef, Étienne-Jean will try to surprise your taste buds without revealing anything other than the tasting dishes that will be presented to you... You will only have to savor this world of gustatory intoxication for the greatest of the pleasures of mouth. Served only for the whole table..

- 'Fais toi plaisir' Service 4 courses • 48,00
served every lunch & night
- 'Laisse toi faire' Service 6 courses • 68,00
served every night Food & wine pairing • 98,00

Dear Customers, the dishes on the Opera's menu are composed exclusively of fresh products, selected to offer the highest quality. Its card is renewed every season. the list of allergens is at your disposal at our Maître d'Hôtel. Net prices T.T.C. in euros.