

## ENTRÉES

### PETITS ENCORNETS

Tempura, curry, parfumés aux crevettes 38  
Tempura, curry, shrimps flavoured

### STRACCIATELLA

Tomates cerises, verveine, amandes, légumes croquants 36  
Cherry tomatoes with stracciatella, verbena, almonds, crunchy vegetables

### LANGOUSTINES

Croustillantes en feuilles de brick, parfumées au basilic 52  
Langoustines in crispy brick pastry, basil flavoured

### FOIE GRAS DE CANARD

Mi-cuit en fine tarte, drapé d'une gelée de cerises, amandes 54  
Thin half-cooked foie gras pie, glazed with cherry jelly, almonds

### CREVETTES SAUVAGES

Dim sum vapeur, bouillon de crevettes infusé à la citronnelle 48  
Wild shrimps steamed dim sum, shrimp broth brewed with lemongrass

### LOUP

Ceviche « Aji amarillo », yuzu, huile d'olive 38  
Sea bass ceviche « Aji amarillo » chilli pepper, yuzu, olive oil

### BROCOLI

Croustillant, sauce butter curry 32  
Crispy broccoli, curry butter sauce

### HOMARD

Carpaccio, huile fumée, piment et avocat 78  
Lobster carpaccio, smoked oil, pepper and avocado

### SÉRIOLE

Marinée au fruit de la passion, carotte et coriandre 42  
Yellow Tail marinated with passion fruit, carrot and coriander

### KING CRAB

Shiso en tempura, edamame, spicy mayo et yuzu 68  
King Crab, shiso tempura, edamame, spicy mayo and yuzu

### THON

Tataki, mariné à la prune "ume", soja, sésame, sarrasin 46  
Tuna tataki, "ume" plum marinated, soy, sesame seeds, buckwheat

### VEGETAL

Coeur de sucrine, avocat, pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre 36  
Sucrine lettuce, avocado, grapefruit, honey coriander vinaigrette

## SIGNATURES

### WAGYU

Tataki, condiment à l'ail noir, gingembre, enoki croustillants 85  
Wagyu beef tataki, black garlic condiment, ginger, crispy enoki mushrooms

### CREVETTES OBSIBLUE

Tout simplement à l'huile d'olive-citron, fleur de sel 45  
Obsiblué prawns, lemon-olive oil, salt flower

### LANGOUSTE

Froide, cuite à la nacre, émulsion vanille 180  
Cold spiny lobster, vanilla emulsion

### KING CRAB

Patte entière sur glace, huile infusée aux graines de coriandre, miel 49 /100gr  
King Crab leg on ice, oil infused with coriander seeds, honey

### CAVIAR

Pizzetta blanche dorée à l'or fin 95  
White pizzetta gold-plated

## BAR À CAVIAR

### PETROSSIAN OSCIETRE TSAR IMPERIAL

50 gr. 320 125 gr. 810 250 gr. 1 590

### CAVIAR SHOW

#### ICONE OSSETRA RESERVE

250 gr. 1 800 500 gr. 3 600 1 kg. 7 200

#### ICONE BELUGA RESERVE

250 gr. 4 500 500 gr. 9 000 1 kg. 18 000

# PLATS

## SAUMON

Parfumé au tandoori, fenouil, concombre, vinaigrette poivron jaune et pétales de fleurs 46  
Tandoori flavoured salmon, fennel, cucumber, yellow pepper vinaigrette, flowers petals

## THON

Mi-cuit, légumes du Sud confits, salsa verde 56  
Half-cooked tuna, Riviera vegetables confit, salsa verde sauce

## DAURADE

Rôtie au sel de l'Himalaya, artichauts violets, fenouil cuisiné au jus de coquillages 58  
Roasted sea bream with Himalayan salt, violet artichokes, fennel cooked in seashell juice

## POULPE

Cuit à la braise, sauce vierge, gingembre, coriandre 48  
Braised octopus, virgin olive oil sauce, ginger, coriander

## GAMBAS

Bouillon des têtes, lait de coco, riz parfumé au jasmin 54  
Prawns with heads broth, coconut milk, jasmine flavoured rice

## LANGOUSTINES

Ravioles, éclats de cerises, courgette violon, beurre battu à la verveine 68  
Langoustines ravioli, cherry slivers, violin zucchini, verbena whipped butter

## HOMARD

Snacké à la plancha, linguine à la tomate, ail, piment 75  
A la plancha snacked lobster, tomato linguine, garlic, chilli

## BLACK COD

Caramélisé au miso, pak choï 78  
Caramelized Black Cod with miso, pak choi

## CAVIAR

Linguine au caviar 95  
Caviar linguine

## VOLAILLE

Suprême cuit au sautoir, girolles, abricot, amandes, jus de rôti 48  
Pan fried chicken suprême, chanterelles, apricots, almonds, gravy

## CANARD

Rôti aux épices, condiment datte, citron confit 54  
Roasted duck breast with spices, date condiment, lemon confit

## AGNEAU

Côtelettes grillées au barbecue, harissa aux épices douces 58  
Barbecue grilled lamb chops, harissa sauce with sweet spices

## BŒUF

CARPACCIO BLACK ANGUS 42  
pesto d'herbes et pistaches d'Iran  
Black Angus beef carpaccio, herbs pesto and Iranian pistachios

FILET LAQUÉ AU SÉSAME 62  
sauté de pak choï, champignons enoki  
Glazed beef fillet with sesame seeds, sautéed pak choi and enoki mushrooms

CÔTE BLACK ANGUS USA PRIME POUR 2 140/PERS  
Black Angus USA Prime beef rib FOR 2

FAUX-FILET WAGYU KAGOSHIMA GRADE 5 POUR 2 190/PERS  
Wagyu Kagoshima beef sirloin Grade 5 FOR 2

# POISSONS ENTIERS

## LOUP SAUVAGE

A la plancha, sauce vierge 115/PERS  
A la plancha wild sea bass, virgin olive oil sauce

## TURBOT DE NOS CÔTES

Rôti, vinaigrette soja, câpres, basilic 125/PERS  
Local turbot fish, soy sauce vinaigrette, capers, basil

# DESSERTS

CHÈVRE DE L'ARRIÈRE-PAYS 14  
Local goat cheese

## CHOCOLAT 20

Sablé au chocolat,  
praliné et espuma de chocolat chaud, glace au café  
Chocolate shortbread, hot chocolate praline and espuma, coffee ice cream

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS À PARTAGER 58  
Selection of fresh fruits TO SHARE

FRAISES, BARBE À PAPA, JUS DE FRAISES 24  
Strawberries, cotton candy, strawberry juice

TROPÉZIENNE DE L'OPERA 20  
L'Opera-style homemade Saint-Tropez pie

MILLEFEUILLE DE L'OPERA 22  
L'Opera's millefeuille

COOKIE GÉANT AU CHOCOLAT 18/PERS  
Glace vanille, café, chocolat POUR 2  
Giant chocolate cookie, vanilla, coffee and chocolate ice cream FOR 2

CITRON SURPRISE 20  
Surprise lemon

PLATEAU DE FRUITS GIVRÉS À PARTAGER 280  
Selection of frozen fruits TO SHARE