

POUR COMMENCER

GASPACHO

Tomate verte, sorbet huile d'olive, tartare de tomate, olives et crevette crue

TOMATE

Cœur de bœuf, rôtie au vinaigre chardonnay, salade et truffe d'été

ARTICHAUT

Mis en crème, bouillon de foie gras et fleur de bourrache

SAUMON

Contemporain, fumé par nos soins, brioche au raifort et sorbet moutarde

FOIE GRAS

Classique, fumé par nos soins, blinis de pomme de terre, caviar de france

HOMARD

Poêlé, fraise, vinaigre de banyuls et miel de l'Opéra

GIROLLE

Maki, coriandre, citron, légumes marinés, américaine en gelée

LAITUE

Brioche au beurre demi-sel, fenouil au vinaigre, huile de ciboulette

Le cœur, parmesan, avocat, herbes, pignons de pin

POUR SUIVRE

TRUITE

Salée, fumée, ravioles du royans, bouillon de comté et noix, champignons de paris

CABILLAUD

Vapeur, aubergine mis en crème, œuf de hareng et cébette thai

SOLE

Rôtie au pain, grenobloise, câpres, citron, anchois et sirop d'érable

HOMARD

Fenouil cru et cuit, salade et pousse, américaine à boire

PINTADE

Cuisse et filet pochées, rôties, carotte, citronnelle, sésame et miel

BAVETTE

Rôtie, échalote, choux fleur cuit et cru, antésite, ail léger, gratin du vercors

AGNEAU

Poché, rôti, petit pois, brebis, croustillant d'épaule aux herbes

PATA NEGRA

Côte rôtie, miel de l'Opéra, sureau, réglisse, olives noires et émulsion de polenta

POUR TERMINER

FROMAGE

Tomme de savoie, roquefort papillon, saint marcellin

OPÉRA

Classique, café, chocolat, amandes

CERISE

Contemporain, chartreuse jaune, noix, miel de l'Opéra, croque chocolat au pan m...

ŒUF À LA NEIGE

Clafoutis, glace aux fèves de tonka, jus des noyaux

PÊCHE

Milk shake à la framboise, fraise, citron et marjolaine

CHOCOLAT

Melba classique, rôtie entière au four, groseille et glace vanille

FRAISE

Sablé, noix et crème onctueuse

SORBET

Emulsion de rhubarbe rose, sorbet mozzarella

CAFÉ

Demandez le programme

Gourmand entre deux Opéras