

OPUS 182

Preludio

	TVA 7.6 % incl..
Gaspacho blanc aux amandes et raisins rôtis	18.-
Saladine de roquette et melon aux copeaux de coco frais	16.-
Féroce d'avocat et crevettes à la Plancha	22.-
Mille feuille d'aubergines grillées, mangue fraîche et mozzarella	20.-
Œuf cocotte à la truffe d'été et girolles poêlées	25.-
Carpaccio de saumon mariné et sorbet cactus citron vert	24.-
Foie gras cuit en marinade de Porto et fleur de sel, chutney de pêches blanches	26.-

Solo o duetto (le soir uniquement)

Le Plateau de l'Opéra (assiette de dégustation de nos entrées)	40.-
--	------

Intermezzo

Raviole géante aux légumes confits, coulis glacé de tomates cerises pimentées	26.-
La Tartine du Grand Théâtre (Parme, tomates confites, épinards et fruits frais)	28.-
Bar grillé à la Plancha, huile d'olive, gros sel et citron	34.-
Filet de Doré Austral en crumble de pain au citron de Menton	32.-
Demi coquelet caramélisé et parfumé aux épices douces	32.-
Carré d'agneau en croûte d'herbettes et Wasabi, garni de fruits frais rôtis	38.-
Crépinette de veau et mozzarella, petite sauce à la sauge et éclats de noix	36.-
Tagliata de filet de bœuf à l'italienne	40.-

Finale

Verrine de fruits frais exotiques	12.-
Clafoutis aux abricots	10.-
Carpaccio d'ananas frais poché à la menthe et boule de glace vanille	12.-
Tarte fine chaude aux pommes et boule de glace Speculos (temps de cuisson 10')	12.-
Puit normand comme le Chef, parfumé au Calvados	12.-
Moelleux au chocolat, boule vanille et coulis caramel salé (temps de cuisson 10')	12.-
Panna cotta à la grenadille	12.-
Nougat glacé aux paillettes de Carambar et petit caramel salé	10.-
Glaces & Sorbets artisanaux	la boule 4.-
(glaces : café, caramel salé, vanille sorbets : citron, chocolat noir, pêche de vigne, fraises des bois)	