

OPUS 196

Preludio

Capuccino de petits pois à la mousse de yogourt et menthe poivrée	18.-
Saladine d'épinards, avocats, oranges, poires, copeaux de Parmesan et œuf de caille	18.-
Tempura de légumes et graines de sésame, mayonnaise légère au Wasabi	20.-
Club sandwich de saumon mariné et légumes à la provençale	22.-
Tartare de thon et quinoa au gingembre frais et saveurs d'Asie	28.-
Mijoté de poissons et fruits de mer à la citronnelle et pamplemousse rose	24.-
Carpaccio de canard, fromage frais, pignons grillés, zestes d'oranges et huile de noix	26.-
Foie gras mariné de Porto et sel de Guérande, chutney de pommes et chips de focaccia	26.-

Solo o duetto (le soir uniquement)

Salade Grand Théâtre (foie gras, club sandwich de saumon, tartare de thon et quinoa, tempura de légumes)	45.-
--	------

Intermezzo

Risotto crémeux aux jeunes pousses d'épinards et petits légumes	26.-
Avec supplément de St-Jacques à la Plancha 12.- crevettes grillées 12.- magret grillé 12.- rubans de filet de bœuf 12.-	
Lasagne de légumes croquants gratinées au Parmesan	28.-
Bar à la Plancha, filet huile d'olive, gros sel et citron	36.-
Filet d'esturgeon grillé, vinaigrette de coriandre aux perles de terre et mer	44.-
Tartiflette de patates douces à la muscade et un peu de piment d'Espelette	30.-
Escalope de poulet aux aubergines, Mozzarella et Parme, coulis de tomates cerise	32.-
Souris d'agneau laquée au miel et épices douces	38.-
Blanquette de veau comme autrefois	36.-
Filet de bœuf grillé tout simple	42.-
Filet de bœuf et beurre salé aux herbes	44.-
Filet de bœuf aux morilles	48.-

Finale

Tarte Tatin, boule vanille ou crème de Gruyère	12.-
Moelleux au caramel et boule de glace vanille (8 minutes de cuisson)	12.-
Brochette de fruits frais rôtis, sauce chocolat et boule de glace Rochecoco	10.-
Duo de mousse chocolat noir et chocolat blanc	9.-
Crème brûlée à la mangue	10.-
Mini galette à la frangipane	10.-
Vermicelles, double crème, meringue et glace aux éclats de marrons	12.-
Carpaccio d'ananas frais poché à la menthe et boule de glace vanille	12.-
Glaces & Sorbets artisanaux	la boule 4.-
	Les arrosés 12.-

glaces : sabayon, caramel salé, vanille, rochecoco, café, éclats de marrons, Baileys, mangue, oranges de Calabre, poires
sorbets : citron meringué, chocolat noir, pêche de vigne, fraises des bois