



# Opéra

CHAMBRE & GOURMET

—



# Menù

Opéra  
CHAMBRE & GOURMET

-

# Opéra

CHAMBRE & GOURMET

-

L'APERITIVO  
*THE APERITIF*

**L'OSTRICA – THE OYSTER**

3 FINE BINIC N°3 con un CALICE DI MUSCADET- LA GRANGE 2015  
3 FINE BINIC N° 3 with a GLASS of MUSCADET - LA GRANGE 2015..... 12.0

3 FINE BINIC N°3 con un CALICE DI CHAMPAGNE COMTE DE  
MONTAIGNE BRUT  
3 FINE BINIC N°3 with a GLASS of CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE  
BRUT..... 14.0

**IL FORMAGGIO – THE CHEESE** Fromagerie Beillevaire

SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI con un CALICE DI MUSCADET -  
LA GRANGE 2015  
SELECTION OF GOAT CHEESES with a GLASS OF MUSCADET- LA  
GRANGE 2015..... 11.0

SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI con un CALICE DI SERCILLAN  
BORDEAUX SUPERIEUR 2015  
SELECTION OF GOAT CHEESES with a GLASS OF SERCILLAN  
BORDEAUX SUPERIEUR 2015..... 11.0

SELEZIONE DI FORMAGGI CAPRINI con un CALICE DI CHAMPAGNE  
COMTE DE MONTAIGNE BRUT  
SELECTION OF GOAT CHEESES with a GLASS OF CHAMPAGNE COMTE  
DE MONTAIGNE BRUT..... 13.0

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

L'APERITIVO  
*THE APERITIF*

**L'ALICE –THE ANCHOVY** Vicente Marino

BURRO, ALICI E PANE TOSTATO con un CALICE DI MUSCADET -LA  
GRANGE 2015  
**BUTTER, ANCHOVIES AND TOASTED BREAD with a GLASS OF  
MUSCADET- LA GRANGE ..... 8.0**

BURRO, ALICI E PANE TOSTATO con un CALICE DI SERCILLAN  
BORDEAUX SUPERIEUR 2015  
**BUTTER, ANCHOVIES AND TOASTED BREAD with a GLASS OF  
SERCILLAN BORDEAUX SUPERIEUR 2015..... 8.0**

BURRO, ALICI E PANE TOSTATO con un CALICE DI CHAMPAGNE  
COMTE DE MONTAIGNE BRUT  
**BUTTER, ANCHOVIES AND TOASTED BREAD with a GLASS OF  
CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE BRUT ..... 10.0**

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

L'ANTIPASTO  
THE STARTER

Pane burro e alici Vicente Marino

*Bread butter and anchovies Vicente Marino..... 9.0*

Foie gras d'oca Godard con pane tostato

*Godard goose foie gras with toasted bread..... 16.0*

Pâté di foie gras d'anatra Godard con pane tostato

*Godard duck foie gras pâté with toasted bread.....12.0*

Terrina di verdure Rougié

*Rougié vegetable terrine..... 7.0*

Salmone affumicato scozzese Loch Fyne con pane tostato e burro

*Loch Fyne Scottish smoked salmon with toasted bread and butter....14.0*

Uova di salmone Balik con pane tostato e burro

*Balik salmon eggs with toasted bread and butter .....12.0*

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

LE OSTRICHE  
THE OYSTERS

**Fine Binic Selvaggia** (6 pz)

Questa "selvatica" possiede una conchiglia arrotondata, un colore serico, una carne croccante, iodata e salata, con un fondo fruttato. Prevale il gusto salato di mare in quanto rimane nelle vasche 1 solo mese.

*This "wild" has a rounded shell, a silky colour, a crunchy flesh, iodised and salty, with a fruity fund. Since it is set just one month into the tubs, its taste is salty above all.*

N° 3.....14.0

**Fine de Claire** (6 pz)

Ostrica concava salata e ricca di acqua, si distingue per una pronunciata barba nera, il colore verde delle branchie ed un gusto di nocciola.

*A cupped, salty and watery oyster, it is distinguished by a pronounced black tassel, green gills and a taste of hazelnut.*

N° 3..... 16.0

**Special de Claire** (6 pz)

Ostrica concava, notevolmente equilibrata nella dolcezza e nel sale, ha un colore intenso ed una carne soda. Ha un gusto più delicato con una punta di zucchero.

*A cupped oyster with a great balance between sweetness and salt, it has an intense colour and a solid flesh. Its taste is more delicate with a hint of sugar.*

N° 3..... 18.0

Opéra

CHAMBRE & GOURMET



### **Perle Noire (6 pz)**

Ostrica prelibata a conchiglia arrotondata, ha un colore serico, una carne croccante e un gusto fruttato dalle note di zucchero.

*An exquisite oyster with a rounded shell, a silky colour, a crunchy flesh and a fruity, sugared taste.*

N° 2 ..... 22.0

### **Special Cadoret (6 pz)**

Una particolare delicatezza, una conchiglia chiara, una carne vellutata, un gusto di nocciola marcato da un leggerissimo sapore zuccherino.

*A specific delicacy, a clear shell, a velvety flesh, a taste of hazelnut pronounced by a light sugary taste.*

N° 2 ..... 24.0

### **Bélon du Bélon (6 pz)**

Ostrica piatta pungente e iodata con sapore metallico maturato nel fiume Bélon.

*A flat, iodised, pungent oyster from the Bélon River with a metallic taste.*

N° 00 ..... 36.0

# Opéra

CHAMBRE & GOURMET

CONTORNI

*SIDE DISH*

Carpaccio di pomodori con cipolle fresche marinate

*Carpaccio of tomatoes with marinated fresh onions.....* 4.0

Valeriana ananas e mandorle tostate

*Valerian pineapple and toasted almond.....* 4.0

DESSERT

Formaggi di capra Fromagerie Beillevaire

*Goat cheeses Fromagerie Beillevaire.....* 10.0

Torta di mele

*Apple pie.....* 6.0

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

FRUTTA

*FRUIT*

Carpaccio di ananas

*Carpaccio of pineapple* ..... 4.0

BEVANDE

BEVERAGES

Acqua

*Water*..... 2.0

Caffè ..... 2.0

Coperto

*Cover* ..... 3.0

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

VINI  
WINE

**CHAMPAGNE**

CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE BRUT .....	55.0
CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE ROSÈ .....	75.0
CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE CUVÉE SPECIALE .....	115.0
CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE BRUT MAGNUM 150ml.....	120.0
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2006.....	190.0

**BIANCHI - WHITE**

CHATEAU LA NOE - MUSCADET SUR LIE 2016 .....	20.0
DOMAINES PIERRE LUNEAU-PAPIN-MUSCADET-LA GRANGE 2015...	25.0
JEAN-MAX ROGER-SANCERRE CUVÉE LES CAILLOTES 2016 .....	35.0
J.D.PABIOT - POUILLY FUME 2016 .....	40.0
JOLIVET SANCERRE BLANC LES CAILLOTES 2015 .....	45.0
JOLIVET SANCERRE BLANC CLOS DU ROY 2014 .....	50.0

**ROSSI - RED**

MAJUREAU SERCILLAN BORDEAUX SUPERIEUR 2015 .....	25.0
GAY - CHOREY LES BEAUNE VILLAGE 2013 .....	50.0
GUYOT - MARSANNAY VV VILLAGE 2015 .....	50.0

**SAUTERNES**

CASTELNAU SUDUIRAUT SAUTERNES 2010 - 375ml .....	35.0
SAUTERNES PIADA 2013.....	48.0

Opéra

CHAMBRE & GOURMET

VINI AL CALICE  
*WINE BY THE GLASS*

**CHAMPAGNE**

- CHAMPAGNE COMTE DE MONTAIGNE BRUT .....8.0

**BIANCHI - *WHITE***

- CHATEAU LA NOE - MUSCADET SUR LIE 2016 ..... 4.0  
 DOMAINES PIERRE LUNEAU-PAPIN-MUSCADET-LA GRANGE 2015.....5.0  
 JEAN-MAX ROGER SANCERRE CUVÉE LES CAILLOTES 2016....6.0  
 J.D.PABIOT - POUILLY FUME 2016..... 7.0  
 JOLIVET SANCERRE BLANC LES CAILLOTES 2015.....7.5  
 JOLIVET SANCERRE BLANC CLOS DU ROY 2014 .....8.5

**ROSSI - *RED***

- MAJUREAU SERCILLAN BORDEAUX SUPERIEUR 2015 ..... 5.0  
 GAY - CHOREY LES BEAUNE VILLAGE 2013 .....8.5  
 GUYOT - MARSANNAY VV VILLAGE 2015.....8.5

**SAUTERNES**

- CASTELNAU SUDUIRAUT SAUTERNES 2010 -375ml ..... 10.0

- Vini al calice disponibili  
*Wine by the glass availables*