

Soirée
de la Saint Sylvestre
31 décembre 2024



MENU DE FÊTE

165€

Servi à 21h00

Accueil à partir de 20h00,
avec une coupe de Champagne Louis Roederer
accompagnée d'une mise en bouche
qui vous sera servie à votre arrivée

ENTRÉE

Terrine maison de Foie gras
de canard des Landes mi-cuit au torchon
& brioche du Chef

PLAT

Suprême de volaille de Bresse rôti,
sauce au vin jaune truffée
& gnocchis croustillants

TROU NORMAND

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
& Calvados fermier

DESSERT

Fine ganache craquante
au chocolat 70% à la fève tonka

CAFÉ ET MIGNARDISES

OPTION ACCORD METS ET VINS

54€

3 VERRES DE VIN DIFFÉRENTS

Puligny Montrachet 2023,
Domaine Miolane
& Foie gras

Clos des Langres Monopole 2021,
Domaine d'Ardhuy
& Suprême de volaille de Bresse

AOP Vouvray «Tendre», 2022,
Vincent Carême
& Fine Ganache

Dîner en musique
animé par notre DJ Julien Jourvil.

lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris

Réservation 01 40 98 00 92 - contact@lepatio-opera.com