



lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris
Réservation 01 40 98 00 92 - contact@lepatio-opera.com



Soirée de la Saint Sylvestre
31 décembre 2021

MENU GASTRONOMIQUE

150€

Servi à 21h00

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

Raviolo de betterave et chèvre

Polpetta bollito de Bologne

Anguille fumée et citron confit

Huître La Perle « Les Porcs de l'Impératrice »
maison de l'Impératrice N°2 et Umeboshi

Queues de Gambas, bouillon de Chapon
et huile de ciboulette

Riso de la maison Aquerillo
vieilli 1 an à la truffe Melanosporum

Sériole glacée au jus de poisson,
minis carottes et fanes croquantes

Trou normand au Calvados arrangé de Terres Normandes

Filet de chevreuil, Castel Franco,
vinaigrette moutarde à l'ancienne,
girolles et chips d'artichaut

Ganache chocolat 76% d'Equateur,
châtaignes, tuile au cacao et lait de châtaigne

Chou croquant au praliné noisette

Mini tartelette au citron et meringue flambée

Frangipane au chocolat et caramel au beurre salé

OPTION ACCORDS METS ET VINS

60€

**1 coupe de champagne
et 4 verres de vin différents**

Coupe de Champagne Louis Roederer

AOP Menetou-Salon 2019,
Domaine Clément, conversion BIO

&

Polpetta bollito de Bologne
Anguille fumée et citron confit
Raviolo de betterave et chèvre

Huître La Perle

Pernand Vergelesses « les Boutières » 2020
Domaine d'Ardhuy, HVE

&

Queues de Gambas
Riso de la maison Aquerillo vieilli 1 an
à la truffe Melanosporum
Sériole glacée au jus de poisson

Aloxe-Corton 1er Cru « les Valozières » 2018,
Domaine d'Ardhuy, HVE

&

Filet de chevreuil, Castel Franco, vinaigrette moutarde
à l'ancienne, girolles et chips d'artichaut

AOP Muscat du Cap Corse 2018,
Domaine Pieretti, conversion BIO

&

Ganache chocolat 76% d'Equateur

Soirée animée par notre DJ résident, Julien Joourvil
**Vous pourrez prolonger la soirée autour d'un verre
dans notre salon lounge...**