



Soirée de la Saint Sylvestre
31 décembre 2022



MENU GASTRONOMIQUE

150€

Servi à 21h00

Accueil à partir de 20h00,
avec une coupe de Champagne Louis Roederer
accompagnée de mises en bouche
qui vous seront servies à votre arrivée

MISES EN BOUCHE

Arancino à la truffe noire Melano Sporum

Huitre des Parcs de l'Impératrice,
émulsion au Champagne & citron perle

Bouchée de foie gras de canard maison
& chutney de clémentine corse

ENTRÉE

Demi homard bleu de Bretagne,
délicatement cuit dans sa carapace
et sa bisque au vinaigre de sapin
de la Maison Paulmier

PASTA

Spaghetti maison au caviar Beluga,
beurre d'anchois de Cetara, citron d'amalfi

TROU NORMAND

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
& Calvados fermier

PLAT

Filet de cerf, jus maison au vin de Bourgogne,
poires flambées à l'armagnac

DESSERT

Forêt noire parfumée au gin d'hiver
et aux agrumes de la Maison Akayane

**CAFÉ ET
MIGNARDISES**

OPTION ACCORDS METS ET VINS

70€

4 VERRES DE VIN DIFFÉRENTS

Pouilly-Fumé « En Travertin » 2021,
Henri Bourgeois & demi homard

AOP Patrimonio, 2021,
Domaine Gentile Bio & Spaghetti au caviar

AOP Saint-Joseph Domaine, 2021,
Domaine Laurent Courbis & Filet de cerf

AOP Vouvray «Tendre», 2019,
Vincent Carême & Forêt noire

Vous pourrez prolonger
la soirée autour d'un verre
dans notre salon lounge,
dance floor animé par notre DJ,
sur réservation.

lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris

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