



Soirée de la Saint Sylvestre, 31 décembre 2019

## **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**

Huitre spéciale Claire de Marennes-Oléron #2  
de la Maison Amélie, gelée de grenade  
zeste de combawa

Tartare de Saint Jacques de plongée d'Erquy,  
mayonnaise de corail & émulsion de pamplemousse

Cannellonis farcis à la ricotta Ottanta  
& truffe noire d'hiver

Sériole à la plancha, fumet de poisson  
au Safran des volcans, chicorée à la Napolitaine

Sorbet aux pommes Philippe Faur  
accompagné d'un Calvados fermier

Filet de biche aux herbes aromatiques  
du Maquis corse, jus de betteraves  
& mini légumes bio d'Eric Roy  
à l'huile d'olive Dellorusso des Pouilles

Pavlova à la châtaigne, crème de marrons  
& sarrazin torréfié

Coccole finali

## **OPTION ACCORDS METS ET VINS**

60€

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

Coupe de champagne Louis Roederer  
avec l'huitre spéciale Claire  
de Marennes-Oléron #2

Pouilly Fumé « En Travertin » 2018, Henri Bourgeois  
avec le tartare de Saint Jacques  
et les cannellonis farcis

Pouilly Fuissé 2018, Joseph Drouhin  
avec la sériole à la plancha

Morey Saint Denis « Très Girard » 2016 Biodynamie,  
Domaine Michel Magnien  
avec le filet de biche aux herbes aromatiques du Maquis

Sauternes, Les Ormes Le Chevalier 2016, Lurton  
avec la pavlova à la châtaigne

**Vous pourrez prolonger la soirée autour d'un verre  
dans notre salon lounge...**



5, rue Meyerbeer, 75009 Paris  
Réservations 01 40 98 00 92 - [contact@lepatio-opera.com](mailto:contact@lepatio-opera.com)