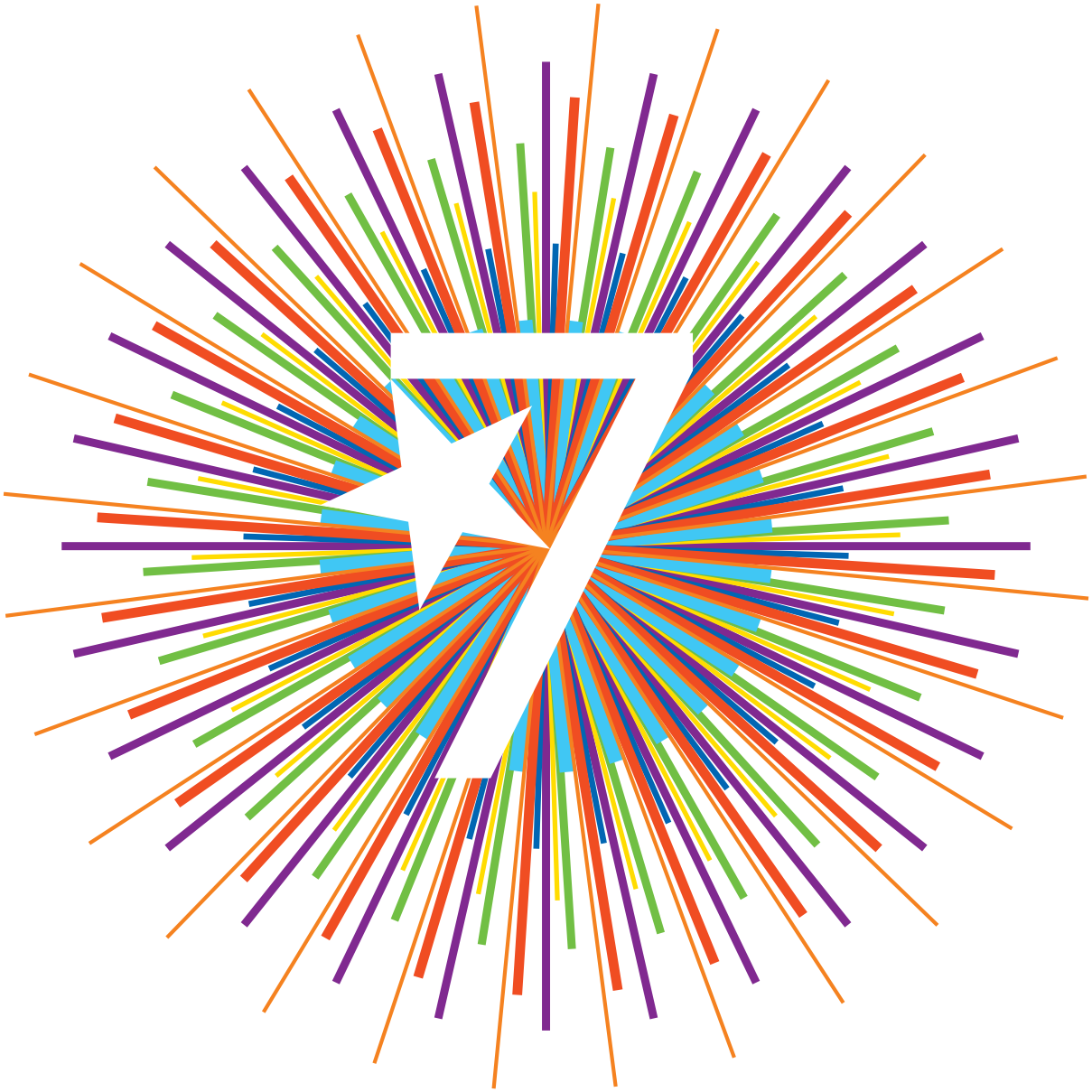


Soirée de la Saint Sylvestre 31 décembre 2026

MENU

180€

Servi à 21h00

Accueil à partir de 20h00
avec une coupe de champagne,
accompagnée de mises en bouches
qui vous seront servies
à votre arrivée.

Huître Gillardeau rehaussée
d'un léger tartare de bœuf au couteau,
vinaigre balsamique blanc au safran
des volcans.

Huître avec un gaspacho
de tomatillos verts et piments
jalapeños braisés.

Entrée

Foie gras de canard à l'Armagnac,
chutney de figues
& brioche maison

Premier plat

Lotte en bisque
& nage de coquillages

Second plat

Filet de bœuf de la Maison Axuria, jus truffé
& mille-feuille de pomme de terre

Trou normand

Sorbet aux pommes
de la Maison Philippe Faur
& Calvados fermier

Fromage

Notre belle sélection de fromages
du côté des Alpes et des Pyrénées

Desserts

Ananas infusé à l'hibiscus,
bergamote & chantilly de verveine

Mousse au chocolat noir Barry 64%

OPTION ACCORD METS ET VINS

75€

Foie Gras

Muscat du Cap Corse, 2024,
Jean Paul Gentile

Lotte en Bisque & nage de coquillages

Saint Romain, la Combe Bazin, 2024,
Domaine Prunier Bonheur

Filet de Boeuf

Saint-Julien, Connetable de Talbot, 2018

Fromages Alpes et Pyrénées

Menetou-Salon, 2024, Domaine Remoortere

Desserts

Coupe de Champagne brut Roederer Rosé

lepatio@pera

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