



Soirée de la Saint Sylvestre
31 décembre 2025

MENU DÉGUSTATION

180€

Servi à 21h00

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

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

Huître
avec un gaspacho
de tomatillos verts
& piments jalapeños
braisés

ENTRÉES

Ceviche nikkei de sériole,
pickles maison d'oignons rouges et de taget

Demi-homard bleu breton en salade,
pommes de terre de la Maison Bayard
& mayonnaise japonaise

Tellines à la crème de Yuzu

PREMIER PLAT

Arroz & tartare de thon de Méditerranée,
sauce romesco

TROU NORMAND

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
& Calvados fermier

SECOND PLAT

Filet de bœuf de la Maison Axuria, jus truffé,
crème de shitaké & mille-feuille de pommes de terre

DESSERT

Mousse au chocolat au cacao Barry 70%,
sur un biscuit aux noisettes.

MIGNARDISES

EAUX MINÉRALES ET CAFÉ INCLUS.

OPTION ACCORD METS ET VINS

70€

ENTRÉES

Pouilly-Fuissé 2023,
Albert Bichot

PREMIER PLAT

Puligny Montrachet 2022,
domaine Miolane

SECOND PLAT

Pommard,
Château de Pommard 2022

DESSERT

Vouvray Tendre 2022,
Vincent Carême

Vous pourrez prolonger la soirée
autour d'un verre dans notre salon lounge,
sur réservation.

lepatio@éra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris

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