



2017

2018

Soirée de la Saint Sylvestre, 31 décembre 2017

MENU GASTRONOMIQUE

140€

Servi à 21h00 précises

Accueil à partir de 20h00, une coupe de Champagne vous sera offerte à votre arrivée

Huitre Gillardeau
& spuma de Prosecco

Carpaccio de daurade royale de ligne,
citron caviar & yuzu

Cannellonis farcis au homard breton
& aux gamberoni de Gênes,
jus coraillé au Gingembre

Bar de ligne breton rôti,
crème de panais & fenouils sautés

Sorbet aux pommes accompagné
de calvados fermier

Filet de veau des Landes
de la Maison Aimée en Rossini,
pommes de Normandie rôties et flambées
au Calvados, pomme de terre grenailles
& jus au foie gras

Baba napolitain du Chef
& chantilly

OPTION ACCORDS METS ET VINS

60€

1 coupe de champagne
et 4 verres de vin différents

Coupe de Champagne Deutz brut
& Huitre Gillardeau, Carpaccio de daurade

Pouilly Fumé « En Travertin », Bourgeois, 2015
& Cannellonis farcis

Pouilly Fuissé de la Maison Joseph Drouhin, 2016
& Bar de ligne rôti

Mercurey, Château de Chamirey, 2014
& Filet de veau des Landes Rossini

Sauternes « Jeunes Pousses »
de la Maison Raymond Lafon, 2010
& Baba napolitain

**Le diner sera suivi d'une soirée dansante
animée par notre DJ**



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