



0

2

89

1

2

1

0

Soirée de la Saint Sylvestre, 31 décembre 2018

MENU GASTRONOMIQUE

150€

Servi à 21h00

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

Huitre de Cancale Tsarskaya de Saint Kerber #2,
citron caviar & ficoïde glacial

Filet de rouget barbet juste grillé & sa bisque,
salicorne fraîche de Cancale

Risotto gambas,
palourdes de la baie de Quiberon
& poutargue de la maison « Memmi »

Demi homard breton,
espuma de pomme de terre Bayard
& caviar osciètre de la Maison Bellorr

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
et son calva fermier

Magret de Canard a la plancha,
purée de carottes, mini légumes bio d'Eric Roy,
jus de canard au cassis, choux romanesco

Tronchetto au chocolat d'Equateur 70%,
praliné aux noisettes du Piémont

OPTION ACCORDS METS ET VINS

60€

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

Coupe de champagne Louis Roederer
et huitre de Cancale

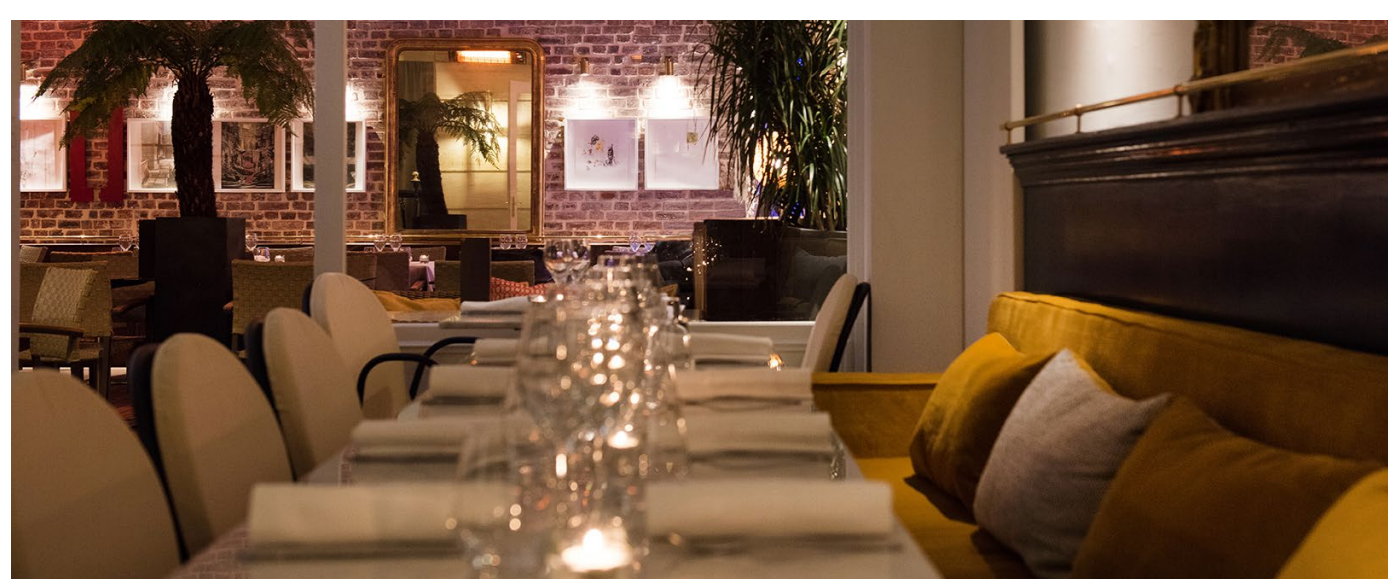
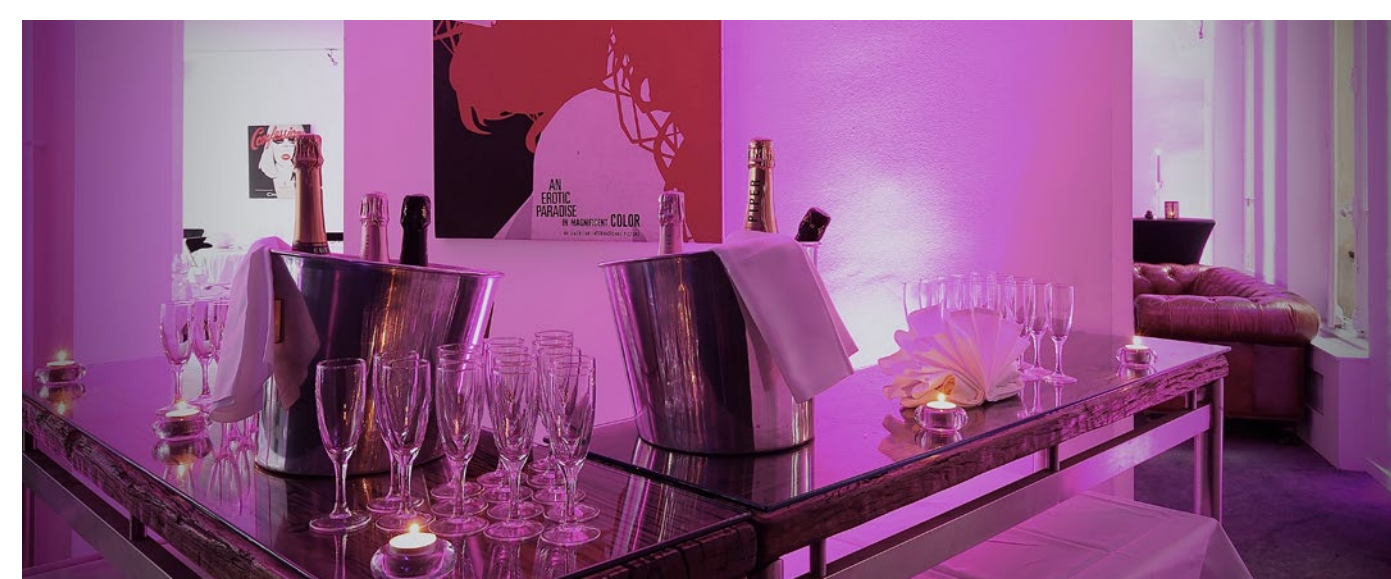
Pouilly Fuissé 2017, Joseph Drouhin
& filet de rouget et risotto

Pouilly fumé « En Travertin » 2017, Henri bourgeois
& demi Homard

Savigny les Beaune 1er cru Les Vergelesses 2016,
Domaine Jean Féry & magret de canard

Sauternes, les brumes De la Tour Blanche 2012
& Tronchetto du Patio

**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