

Le Patio

Soirée de la Saint Sylvestre
au Patio Opéra



**Menu gastronomique cinq plats
110€ par personne**

Menu élaboré par le chef de cuisine
du Patio Opéra, Danilo d'Alessandro.

**Fine dining menu five dishes
110 € per person**

Menu prepared by the Patio Opera's chef,
Danilo d'Alessandro.

MENU GASTRONOMIQUE

Amuse-Bouche Surprise

Entrée Starter

Consommé de chapon fermier,
stracciatella façon romaine

*Consommé of farmer capon,
roman stracciatella*

Pâtes Pasta

Ravioli au homard,
bisque façon ajaccienne et coriandre
Lobster ravioli, bisque and coriander

Poisson Fish

Filet de cabillaud rôti, pousses de navet
et artichaut de Jérusalem

*Roasted cod filet, turnip grows
and Jerusalem artichokes*

Viande Meat

Filet de bœuf Rossini, polenta
à la châtaigne gratinée et jus de rôti

*Beef filet Rossini, polenta gratin
and gravy juice*

Dessert Dessert

Parfait au Panettone glacé

Panettone iced parfait



Option truffe *Truffle option*

40 €

2g de truffe par plat,
hors amuse-bouche et dessert

2g of truffle per dish,
except amuse-bouche and dessert

Option accord mets et vins

Food and wine option

70 €

5 verres de vin différents
et 1 coupe de champagne

5 different sort of wines
and 1 coupe of champagne

Option clubbing au Salon-lounge

60 €

1 plateau de fruits frais

1 coupe de champagne Moët et Chandon

1 cocktail création de notre barman

Dégustation de vodka ou gin : 5 shots

1 rose

1 sachet de surprises & cotillons



Le Patio

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