



Soirée de la Saint Sylvestre
31 décembre 2023



MENU GASTRONOMIQUE

180€

Servi à 21h00

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

MISES EN BOUCHE

Arancino à la crème fraîche
et saumon cru de l'Adour

Huître fine de Claire
des Parcs de l'Impératrice,
citron perle

Petite brioche maison,
foie gras au champagne,
poivre & chutney de yuzu

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques rouges de Brest,
caviar osciètre & huile d'herbes sauvages

PASTA

Spaghetti *Pasta Mancini*
à la truffe noire melanosporum,
beurre infusé à la truffe

TROU NORMAND

Sorbet aux pommes de Philippe Faur
& Calvados fermier

PLAT

Tournedos Rossini,
sauce madère & truffe noire

DESSERT

Forêt noire parfumée au gin d'hiver
de la Maison Akayane

CAFÉ ET MIGNARDISES

OPTION ACCORDS METS ET VINS

80€

4 VERRES DE VIN DIFFÉRENTS

AOP Saint-Aubin 1^{er} Cru, *Sur le Sentier du Clou* 2021,
Domaine Patrick Miolane
& Carpaccio de Saint-Jacques

AOP Patrimonio, 2022,
Domaine Gentile Bio
& Spaghetti à la truffe

AOP Monopole Clos des Langres rouge, 2021,
Domaine Gabriel d'Ardhuy
& Tournedos Rossini

AOP Vouvray «Tendre», 2022,
Vincent Carême
& Forêt noire

Vous pourrez prolonger la soirée autour d'un verre
dans notre salon lounge, dance floor
animé par notre DJ, sur réservation.

lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris

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