

The image shows the interior of a restaurant named 'Le Patio Opéra'. The space is characterized by a rustic yet elegant aesthetic, featuring exposed brick walls and a wooden plank floor. The lighting is warm and intimate, with a mix of modern track lighting and traditional lantern-style fixtures. The seating includes round and square tables with white tablecloths, and a large, dark tufted sofa with a cushion. A large, ornate mirror is mounted on the brick wall, reflecting the interior. The overall atmosphere is cozy and sophisticated.

Le Patio
OPÉRA

Soirée de la Saint Sylvestre
New Year's Eve 2016

MENU GASTRONOMIQUE
GASTRONOMIC PRIX-FIXE MENU
120€

Un cocktail Bellini vous sera offert à votre arrivée
A Bellini will be offered upon your arrival

Granité d'huître au champagne, brunoise de légumes de saison
Oyster & champagne granité with & finely diced seasonal vegetables

Langoustines à la Parisienne
Parisian-style langoustines

Raviolis farcis au homard et écrevisses rouges de rivière
& consommé de poularde fermière de l'Aveyron
Ravioli stuffed with lobster & red river crayfish
& consommé of free-range Aveyron hen

Bar de ligne rôti, artichauts de Jérusalem
& crème de topinambour
Roasted line-caught seabass,
Jerusalem artichoke & its cream

Sorbet aux pommes et son calva fermier
Apple sorbet & artisanal calvados

Filet de bœuf Rossini, millefeuille de pommes de terre
& truffe noire du Périgord
Rossini tenderloin of beef with potato tian
& black truffle from Perigord

Profiteroles du Patio, crème légère et chocolat
Home-made profiteroles with li chocolate & cream

OPTION ACCORDS METS ET VINS
OPTIONAL WINE PAIRINGS
60€

1 coupe de champagne
et 4 verres de vin différents
1 glass of champagne
and 4 glasses of different wines

Coupe de Champagne Laurent Perrier
& Granité d'huître
& Oyster Granité

Pouilly Fumé « En Travertin » 2014, Henri Bourgeois
& Langoustines grillées
& Langoustines

Chablis « La Sereine » 2011, La Chablisienne
& Raviolis farcis, Bar de ligne rôti
& Stuffed raviolis with roast seabass

Moulis, La Salle de Poujeaux, 2008
& Filet de bœuf Rossini
& Rossini tenderloin of beef

Sauternes, Les Brumes de La Tour Blanche, 2012
& Profiteroles du Patio
& « Patio Profiteroles »

Le dîner sera suivi d'une soirée dansante
animée par notre DJ
The dinner will be followed by a dance party
hosted by our DJ



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