



Dîner de la
vendredi

Saint-Valentin

14 février 2025



au Patio Opéra

MENU

85€

Une coupe de Champagne Rosé Roederer est servie à votre arrivée pour accompagner la mise en bouche.

Huitre spéciale de Bretagne #5 en fine gelée & bergamote

Crudo de Saint-Jacques en marinade d'agrumes de Corse du Domaine de la Taste

Filet de maigre en bouillabaisse maison & sa rouille orangée

Ballotine de filet de volaille fermière, purée de pomme de terre de la Maison Bayard & jus maison au thym et citron confit

Cœur fondant au chocolat

Les plats indiqués sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché

OPTION ACCORDS METS ET VINS

40 € par personne

3 verres de vins différents.

Crudo de Saint-Jacques & maigre en bouillabaisse

Pouilly Fumé
Troncec 2023, Joseph Mellot

Ballotine de volaille fermière

Côtes de Nuit
Clos des Langres Monopole 2022
Domaine d'Ardhuy

Cœur fondant au chocolat
Vouvray Tendre 2022
Vincent Careme

lepatio@opéra

5, rue Meyerbeer, 75009 Paris - Métro Opéra
Réservations 01 40 98 00 92

contact@lepatio-opera.com - www.lepatio-opera.com