



MENU DÉJEUNER 49 / 49

LUNCH MENU 49 / 49

49 euros (entrée – plat ou plat – dessert) incluant eau et café
49 euros (starter – main or main – dessert) including water and coffee

ENTRÉE / STARTER

ENDIVE FONDANTE AU JAMBON, TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD, SAUCE MORNAY

SLOW-BRAISED ENDIVE WITH HAM, PÉRIGORD BLACK TRUFFLE, MORNAY SAUCE

COURGE BUTTERNUT RÔTIE, POIS CHICHES, CITRON CONFIT DE MENTON,
VINAIGRETTE AUX AGRUMES CORSE

*ROASTED BUTTERNUT SQUASH, CHICKPEAS, LEMON FROM MENTON CONFIT, CORSICAN
CITRUS VINAIGRETTE*

PLATS / MAIN COURSE

SAINT-JACQUES DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE, VELOUTÉ DE CRESSONNETTE
SAUVAGE, ÉCUME IODÉE

SCALLOPS FROM THE ÉMERAUDE COAST, WILD WATERCRESS VELOUTÉ, SEA FOAM

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, COMPOTÉE DE CHOU ROUGE, CHORIZO, CHIPS
DE CHOU KALE, PICKLES DE CÉLERI-RAVE PICKLES

*FREE-RANGE CHICKEN SUPREME, RED CABBAGE COMPOTE, CHORIZO, KALE CRISPS,
PICKLED CELERIAC*

CÉLERI FAÇON RISOTTO

CELERIAC "RISOTTO" STYLE

SALADE DELANO

DELANO SALAD

DESSERTS / DESSERT

MILLEFEUILLE CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE DU PIÉMONT

PIEDMONT HAZELNUT PRALINE, CHOCOLATE MILLEFEUILLE

ÉCLATS D'AGRUMES MÉDITERRANÉENS

MEDITERRANEAN CITRUS BURSTS

Le service et la TVA sont inclus.
Service and VAT are included.