Delano Café

TRUFFE *dans son écrin*
TRUFFLE dans son écrin

Carpaccio de bar mariné au jus de truffe,
chou-fleur, radis noir, pickles de raisin
Seabass carpaccio, marinated in truffle juice,
cauliflower, black radish, pickled grapes

Œuf parfait,
purée de panais, huile de café, jus de volaille corsé, truffe noire
Perfectly cooked egg,
parsnip purée, coffee oil, rich poultry jus, black truffle shavings

Noix de Saint-Jacques cotisées à la truffe,
risoni aux algues marines, écume iodée
Truffle-coated scallops,
seaweed risoni, briny foam

Poulette fermière farcie au foie gras et à la truffe noire,
purée de céleri-rave
Free-range poularde stuffed with foie gras and black truffle,
celeriac purée

Truffe en trompe-l'œil
Truffle trompe-l'œil

Truffe *dans son écrin* : 250 euros par personne incluant une coupe de champagne
Expérience exclusive au sein du jardin d'hiver, dans une bulle chauffée pouvant accueillir de deux à huit personnes.
Prix nets, service et TVA compris.
Truffle dans son refuge: 250 euros per person, including a glass of champagne
Served in the winter garden, within a heated private dome accommodating two to eight guests.
All prices are inclusive of service and VAT.