Delano Café

TRUFFE *dans son écrin*
TRUFFLE dans son écrin

Carpaccio de céleri-rave, noisettes du Piémont torréfiées,
pomme Granny Smith, truffe noire, vinaigrette truffée
Celeriac carpaccio, toasted Piedmont hazelnuts,
Granny Smith apple, black truffle, truffle vinaigrette

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

Risoni à la crème de butternut, truffe noire,
noisettes du Piémont torréfiées
Risoni with butternut squash cream, black truffle,
toasted Piedmont hazelnuts

Betterave rôtie, fromage de chèvre frais, truffe noire, noix, dattes
Roasted beetroot, fresh goat's cheese, black truffle, walnuts, dates

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

Truffe *dans son écrin – menu végétarien* : 210 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 – vegetarian menu: 210 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.