Delano Café

BRUNCH DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S DAY BRUNCH

SÉLECTION DU BUFFET / *BUFFET SELECTION*

Corbeille de viennoiseries / *Pastry basket*

Banc de l'écailler : bulots, huîtres, crevettes roses
Oyster and shellfish bar: whelks, oysters, prink shrimps

Sélection de charcuteries et de fromages
Selection of charcuterie and cheese

Hors-d'œuvre froids : truite fumée, foie gras, carpaccio de noix de Saint Jacques, courge confit au magret de canard fumé, salades de saison, vitello tonnato, babka salé, bagel
Chilles starters: smoked trout, foie gras, scallop carpaccio, confit squash and smoked duck breast, seasonal salads, vitello tonnato, savoury babka, bagel

Œufs – cuisson au choix avec garniture
Eggs – cooked to your liking with garnish

PLAT AU CHOIX / *CHOICE OF MAIN*

Noix de Saint-Jacques de la Côte d'Émeraude, clémentine, velouté de butternut, chips de châtaigne, bouillon marin
Emerald Coast scallops, clementine, butternut squash velouté, chestnut crisps, seafood broth

Rosbeef, sauge, airelles, écrasé de pommes de terre à la truffe
Roast beef, sage, cranberries, truffled mashed potatoes

Risoni, crème de champignons
Risoni pasta, mushroom cream

DESSERTS / *DESSERTS*

Assortiment de pâtisseries
Pastries assortment

Brunch du Nouvel an, le 1er janvier : 110 euros par personne incluant une coupe de champagne, 55 euros par enfant*
Supplément de 25 euros par personne pour une expérience exclusive au sein du jardin d'hiver, dans une bulle chauffée pouvant accueillir de deux à huit personnes.
*New year's day brunch, January 1: 110 euros per person, including a glass of champagne, 55 euros per child**
Additional 25 euros per person for an experience in the winter garden, within a heated private dome accommodating two to eight guests.
**jusqu'à 6 ans / until 6 years*