Delano Café

RÉVEILLON DE NOËL
CHRISTMAS EVE

Panisse au thym citron
Panisse with lemon thyme

Langoustine pochée au champagne, déclinaison de radis, fruit de la passion
Champagne-poached langoustine, an assortment of radishes, passion fruit

Pâtisson farci, farce fine de poisson et de noix de Saint-Jacques, bouillon aux algues
Stuffed patty pan squash, delicate fish and scallop stuffing, seaweed broth

Poularde farcie au foie gras, girolles et morilles,
sauce poulette à la truffe blanche d'Alba

ou *or*

Queue de lotte cuite 48 heures, truffe noire, riz noir de Camargue,
émulsion safranée aux coquillages
48-hour-cooked monkfish tail, black truffle, Camargue black rice,
saffron-infused shellfish emulsion

Granité au litchi
Lychee granita

Pomme Delano
Pomme Delano

Réveillon de Noël en cinq temps : 150 euros par personne, coupe de champagne incluse
50 euros par personne en supplément pour une expérience exclusive au sein du jardin d'hiver,
dans une bulle chauffée pouvant accueillir de deux à huit personnes.

Christmas Eve, five-course menu: 150 euros per person, *including a glass of champagne*
An additional 50 euros per person for an exclusive experience in the winter garden,
within a heated private dome accommodating two to eight guests.

TVA et service inclus. *VAT and service included.*