Delano Café

RÉVEILLON DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE

Huître Gillardeau, gelée marine, caviar Osciètre
Gillardeau Oyster, sea jelly, Ossetra caviar

Foie gras au sel de Guérande, poire pochée au porto, jeunes pousses de mâche
Guérande sea salt-cured foie gras, port-poached pear, young lamb's lettuce

Homard, risotto d'orge, sauce homardine
Lobster, barley risotto, homardine sauce

Filet mignon de veau, topinambour, châtaigne, sauce au vin jaune
Veal tenderloin, Jerusalem artichoke, chestnut, yellow wine sauce

ou *or*

Noix de Saint-Jacques de la Côte d'Émeraude, truffe blanche d'Alba,
émulsion à la noisette, velouté de champignons et de butternut
Scallops from the Emerald Coast, Alba white truffle, hazelnut emulsion,
mushroom and butternut squash velouté

Granité aux agrumes de Corse, huile d'olive
Corsican citrus granita, olive oil

Sphère givrée, chocolat chaud, truffe noire
Frozen sphere, hot chocolate, black truffle

Réveillon de nouvel an en cinq temps : 230 euros par personne, coupe de champagne incluse. Musique live.
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.

New Year's Eve, five-course menu: 230 euros per person, *including a glass of champagne. Live music.*
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.*