



*Delano Café*  
BY  
THIERRY MARX

## *Les Entrées*

### **ŒUF BIO \*\***

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, CHORIZO,  
SABAYON AU CRESSON

– 26 –

### **DORADE ROYALE EN TARTARE**

CRÉMEUX DE CONCOMBRE À LA FEUILLE DE LIME

– 28 –

### **CANNELLONI DE TOURTEAU**

GUACAMOLE ET GELÉE D'AGRUMES

– 32 –

### **CARPACCIO DE SAINT-JACQUES**

SURPRISE VÉGÉTALE

– 34 –

### **TARTARE DE BŒUF**

CHOU-RAVE ET COULIS TRUFFÉ

– 29 –

### **SALADE DE QUINOA INFUSÉ AU CURCUMA \***

OLIVES TAGGHIASHE,  
ABRICOTS SECS, CEBETTES

– 24 –

## *Les Viandes*

### **CANARD**

NAVET CONFIT AU CITRON, SAUCE BIGARADE

– 39 –

### **POITRINE DE VOLAILLE**

POMME DE TERRE CROUSTILLANTE,  
DÔME DE CHOU AU MAGRET FUMÉ

– 42 –

### **SELLE D'AGNEAU RÔTIE**

JEUNES LÉGUMES CUISINÉS EN COCOTTE, JUS PERLÉ

– 44 –

### **PALERON DE BŒUF BRAISÉ**

COURGE BUTTERNUT, SAUCE BORDELAISE

– 36 –

## *Les Poissons*

### **SAINT-PIERRE**

COULIS DE CRESSON, ARTICHAUTS BARIGOULE,  
BEURRE MONTÉ AUX CÂPRES

– 45 –

### **CABILLAUD**

GARNITURE FAÇON BASQUAISE,  
VINAIGRETTE AIL ET ROMARIN

– 36 –

### **RISONI DE CALAMAR**

ENCRE DE SEICHE, LÉGUMES CROQUANTS

– 34 –

### **BAR RÔTI**

DÉCLINAISON DE COURGETTES, SAUCE VIERGE

– 54 –

## *Les Végétariens*

### **RISOTTO D'ARTICHAUT «CAMUS» \***

TRUFFES MILLESIMÉES 2023

– 32 –

## *Les Fromages*

**SÉLECTION DE FROMAGES**  
AFFINÉS  
– 26 –

## *Les Desserts*

**PÊCHE INFUSÉE À LA VERVEINE**  
PAIN DE GÈNES, CRÈME VANILLÉE  
– 22 –

**ILE FLOTTANTE INVERSÉE**  
FRUIT DE SAISON  
– 20 –

**TARTE AU CITRON MERINGUÉE**  
– 22 –

**MOUSSE AU CHOCOLAT \*\***  
– 18 –

\* VÉGÉTALIEN

\*\* VERSION VÉGÉTALIENNE POSSIBLE

TOUS NOS PRIX SONT INDIQUÉS EN EUROS.  
SERVICE COMPRIS, PRIX TTC.  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE.