

Un jardin d'hiver enchanté au coeur de Paris, Maison Delano



Cet hiver, du 20 novembre 2025 au 28 février 2026, la terrasse de Maison Delano Paris se métamorphose en jardin d'hiver enchanté, avec des bulles chaleureuses, des sapins majestueux et des jeux de lumière inspirés de la magie des fêtes. Dans ce décor féerique, chaque bulle devient un cocon intimiste où vivre une parenthèse hors du temps.

Pour sublimer cette expérience, le chef Paolo Minelli et ses équipes proposent deux menus exclusifs. Le premier, généreux et convivial, invite familles et gourmets à partager un moment chaleureux, fidèle à l'esprit de Maison Delano Paris. Le second, centré autour de la truffe, propose un voyage gastronomique mettant en valeur des saveurs raffinées. Chacun revisite les traditions culinaires avec audace. Différents dans leur expression, ils s'accordent pour offrir un hiver empreint de magie.

Maison Delano Paris soigne chaque détail pour offrir une expérience où créativité et accueil réconfortant se conjuguent harmonieusement. L'adresse conserve son raffinement et se pare, pour la saison, d'une atmosphère féerique. Une parenthèse hivernale d'exception, mêlant art de recevoir et sophistication.





Menu gourmand & Convivial.
COUPE DE CHAMPAGNE COMPRISE

APÉRITIF

Gougère, sauce Mornay aux éclats de truffe noire

ENTRÉE

Velouté de potiron, siphon à la noisette torréfiée

PLATS À PARTAGER

Raclette de fromages gourmets :

Fromage à la truffe

Fromage à l'ail des ours

Fromage fumé au bois d'être

Charcuterie artisanale (jambon San Daniele, Viande de grison, Jambon de Paris, saucisson des Pyrénées)

Pommes de terre Ratte du Touquet

Mélange japonais à l'huile de noisette torréfiée

DESSERT

Surprise du chef au senteur d'agrumes

189€





Menu Prestige,

AUTOUR DE LA TRUFFE DU PÉRIGORD

ENTRÉE FROIDE

Salade de céréales, lentilles et truffe noire

ENTRÉE CHAUDE

OEuf parfait, purée de panais huile de café,
jus de volaille corsé et brisures de truffe noire

PLAT DE POISSON

Saint-Jacques cotisée à la truffe, purée de chou-fleur
à la fève de Tonka et radis Red Meat

PLAT DE VIANDE

Poulette fermière farcie à la champenoise et truffe
noire, purée de céleri-rave et
chips de pomme Golden

DESSERT

La truffe en trompe-l'oeil

230€

Maison Delano Paris – 4 rue d'Anjou, 75008 Paris
Réservations : +33 1 83 96 88 88 – paris@maisondelano.com





À propos de Paolo Minelli

D'origine italo-française, Paolo Minelli trace un parcours d'exigence et de passion, façonné dans les cuisines de grandes maisons étoilées en France et en Méditerranée.

Ce chef discret et passionné développe une cuisine personnelle, saisonnière, élégante sans prétention. À la tête du Delano Café, il incarne l'esprit de Maison Delano : une élégance décontractée, une créativité maîtrisée, et surtout, un vrai désir de partage.



À propos de Maison Delano Paris

La Maison Delano, fondée à Miami en 1995, ouvre sa première Maison à Paris. Situé au 4 rue d'Anjou, dans un ancien hôtel particulier du XVIIIe siècle, Maison Delano Paris propose 56 chambres, dont 19 suites, imaginées entièrement par Lázaro Rosa-Violán. L'hôtel abrite également un restaurant, le Delano Café, niché dans une cour historique de 200m2, ainsi que son bar à cocktails, le Delano Bar, aux allures despeakeasy.