

MAISON DELANO

PARIS

La Maison Delano Paris propose une Saint Valentin sous le signe de la gastronomie



Janvier 2025 – Pour déclarer sa flamme à la Saint Valentin, le chef Paolo Minelli et son équipe propose au Delano Café un menu unique en trois temps.

Avec sa cuisine ouverte aux faïences bleu nuit et l'enfilade des salles qui entourent la cour parisienne, le Delano Café est le cœur vibrant de l'hôtel offrant un cadre confidentiel, loin de l'effervescence des boulevards voisins. À l'occasion de la Saint Valentin, les amoureux, en quête d'un tête à tête encore plus intime, peuvent réserver une table dans une des quatre bulles, installées depuis cet hiver dans le jardin. Chauffage, plaids et bougies, les équipes ont prévu le nécessaire pour proposer un dîner sous les étoiles en plein mois de février.

Pour réchauffer davantage le cœur et le corps, le chef Paolo Minelli, distingué Maître Restaurateur en septembre dernier, propose de voir l'assiette en rose. Le menu unique reflète son amour pour les produits de saison au sourcing responsable - ce qui a valu deux étoiles Ecotable pour le restaurant - mais également ses origines méditerranéennes. Après l'amuse-bouche qui accompagne une coupe de champagne offerte, les convives peuvent choisir entre le carpaccio de Saint-Jacques ou encore l'œuf parfait en entrée et le cabillaud ou le quasi de veau en plat. Pour finir en douceur, après un prédessert, le sous-chef pâtissier Enzo Ohayon propose la création *fleur de l'amour*.

Une Saint Valentin placée sous le signe de la gastronomie, que ce soit pour un dîner sous les étoiles ou en assistant au ballet des cuisines ouvertes.

Menu

Raviole croustillante aux blettes, marmelade de clémentine corse

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de la Côte d'Émeraude, betterave Chioggia, coulis de cassis, millet croustillant ou

Œuf parfait, purée de chou-fleur violet, noisette du piémont croustillante, raisin au verjus

Cabillaud cuit à l'étuve, laqué à la framboise, soubise d'oignons doux des Cévennes, émulsion de daïkon aux baies roses ou

Quasi de veau tendrement confit, velouté de betterave et kumquat, mélange de « sous-bois » au vin du Jura

Granité à la rose et au pamplemousse

Fleur de l'amour

Menu Saint-Valentin disponible le samedi, 14 février au dîner.

150€ par personne, incluant une coupe de champagne. Supplément de 50€ par personne pour la réservation d'une bulle

Réservation sur [Maison Delano Paris](#)

Contact

-

c