

Carte du restaurant de
L'hôtel Delos

Le chef Nicolas Rutard et son équipe vous proposent

Les entrées:

Mon foie gras: Mi-cuit avec sa brioche mousseline, confiture poire pomme abricot, et poêlé avec un jus tranché

18.00 Euros

Légumes des jardins de Provence: Mijotés à l'essence de truffe, un filet d'huile d'olive, vieux vinaigre et fleur de sel.

10.00 Euros

Ma Pata-Negra à moi: Effeuillé de jambon cru de noir de Bigorre, sanguins à l'huile, tartine de pain grillé (Éleveur Mr Pierre Matayron)

16.50 Euros

Soupe de poisson de roche: Soupe de poisson de roche (façon des pêcheurs), sa rouille safranée et ses croûtons.

10.00 Euros

Nos Saint Jaques: Noix sans corail poêlée, risotto à la fondue de poireaux, jus tranché au foie gras.

18.00 Euros

Les rougets de Méditerranée: En filet juste poêlés, servis sur une tartine de Pain Poilane, courgettes à la tapenade.

15.00 Euros

Les plats:

Suprême de poulette:

Aux écrevisses (pattes rouges) et fèves, jus de cuisson à peine crémé.

18.00 Euros

Carré d'agneau rôti: Carré (3 côtes) rôti à l'ail confit, gratin dauphinois, paysanne de légumes, jus réduit au romarin.

21.00 Euros

Joue de bœuf comme me faisait ma grand-mère: Braisée lentement au four, garniture à l'ancienne, gnocchi de pommes de terre.

15.00 Euros

Loup sur peau:

Cuit croustillant à la peau, jus de ratatouille, panisses et basilic frits.

18.50 Euros

Dos de cabillaud rôti à l'ail: Simplement rôti, petite purée de cocos au romarin, jus corsé à l'essence de truffes.

18.50 Euros

Le Homard tout simplement:

Juste grillé, jus de la presse, Spaghettini, tomate et basilic.

30.00 Euros

Les desserts:

Assortiment de fromages:

Sélection fromagère du Maître Affineur Robert Bedot.

9.50 Euros

Tarte Tatin tiède aux pommes:

Crème fraîche double et boule de glace Vanille Bourbon.

8.50 Euros

Crème brûlée traditionnelle.

8.50 Euros

Moelleux au chocolat:

Servi tiède, crème anglaise et une quenelle de glace coco.

8.50 Euros

Sabayon de fruit saison:

Sabayon versé sur les fruits et enfin gratiné.

8.00 Euros

Café gourmand: Minis cannelés, mini brownies, petit club framboise chocolat et mini crème brûlée

9.50 Euros

Carte des Vins

<i>Notre sélection de Vins de Bandol</i>	<i>75cl</i>	<i>37.5 cl</i>
<i>Domaine de Bunan, Moulin des Costes</i>		
<i>Rouge 2003</i>	<i>54.00 €</i>	<i>33.00€</i>
<i>Rose 2006</i>	<i>50,00 €</i>	<i>33.00€</i>
<i>Blanc 2007</i>	<i>50.00 €</i>	<i>33.00€</i>
<i>Château de Pibarnon</i>		
<i>Rouge 2004</i>	<i>65.00 €</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Château Vannières</i>		
<i>Rouge 2005</i>	<i>60.00 €</i>	
<i>Rosé et Blanc 2007</i>	<i>50.00 €</i>	
<i>Domaine de Ott « Château Romassan »</i>		
<i>Rouge 2003</i>	<i>67.00 €</i>	
<i>Rosé 2007</i>	<i>60.00 €</i>	<i>31.00 €</i>
<i>Nos Côtes de Provence</i>		
<i>Domaine des Embiez</i>	<i>Rosé 2008</i>	<i>33.00 €</i>
<i>Domaine de l'Abbaye</i>	<i>Rouge 1992</i>	<i>45.00 €</i>
<i>Domaine Ott, Clos Mireille</i>	<i>54.00 €</i>	<i>30.20 €</i>
<i>Domaine de Savaisson</i>	<i>Blanc 2004</i>	<i>40.00 €</i>

Nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

<i>Les Vins de France</i>	75cl	37.5 cl
Grand Regnard Chablis aoc 2006	70.00 €	
Château de Pez		
a.o.c. Saint Estèphe Cru Bourgeois 2004	75.00 €	
Domaine Les Sablettes Sauternes	70.00 €	
Saint Joseph rouge	43.00 €	

Les coups de cœur du Delos

La Rose des Vents Coteaux Varois Rosé	30.00 €	21.00 €
Cuvée Paul Ricard Vin de Pays Rouge 2008	26.00 €	
Blanc et Rosé 2009		

Long Mai (vin blanc aromatisé au basilic fabriqué par Nicolas Rutard chef des cuisines)	47.60 €	34.00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------	---------

Nos Champagnes

Perrier Jouët Grand Brut	85.00 €	
Mumm Brut Millésimé 1999	90.00 €	
Mumm Brut	85.00 €	
Mumm Brut Rosé	80.00 €	
Blanche de Castille Méthode Champenoise	35.00 €	

Nos prix s'entendent nets, taxes et service compris