

Chez Daniel's *

MA CARTE... MES INCONTOURNABLES...

MES ENTRÉES:

- ° Salade de Homard Breton et sa rougaille de mangues 32 € (+ 14€ menu)
Blue lobster salad with mango slices
- ° Tatakis de Thon rouge mi-cuit aux sésame, sauce teriyaki 20 € (+ 3€ menu)
Red tuna tataki with sesame seeds and asiatic flavors
- ° Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et basilic frais 15 €
Salad with different variety of tomatoes, mozzarella and cream cheese
- ° Ma rémoulade d'agneau aux aromates, salade de radis noirs 15 €
Lamb terrine with gely and horseradish salad
- Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et basilic frais 15 €
Salad with different variety of tomatoes, mozzarella and cream cheese
- ° Mon ceviche de Dorade à la moutarde Bioster de St-Thibault 18 €
Marinated dorade slices with local bio mustard and fennel
- ° Velouté de cèpes et lentilles bio de l'aube aux éclats de Ris de veau 20 €
Boletus and lentils soup with braised calve's sweetbread pieces

MES PLATS :

- ° Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus à la sarriette 36 € (+ 12€ menu)
Local Young Pigeon candied and roasted with vegetable gratin
- ° Fricassée de Homard Bleu dans son jus aux parfums d'Asie 42 € (+25€ menu)
Blue Lobster fricassee with asian flavours and vegetable
- ° Mes fameux Ris de veau croustillants, sauce au champagne 36 € (+12€ menu)
Braised Calf's sweetbread with champagne sauce
- ° Tatakis de Thon rouge mi-cuit, sauce teriyaki et légumes 29 € (+3€ menu)
Red tuna tataki with sesame seeds and asiatic flavors, vegetable
- ° Matelote de Poisson du jour au coteaux Champenois 29 €
Today's fish with local red wine sauce
- La Poire de Boeuf Angus, jus au poivre Timut 29 €
Beef pear with timut pepper sauce
- L'agneau de lait de l'Aube à la sauge de mon jardin 29 €
Milk Lamb roasted with sage savory sauce
- Ballotine de volaille fermière au champagne 26 €
Farm chicken ballotine with champagne sauce
- L'andouillette 5A à la moutarde Bioster de St Thibault 26 €
Local sausage made with tripe of pork with local mustard sauce

MES DESSERTS :

- ° Galapian aux fruits du jour infusés au poivre de verveine 13 €
Like a fruit « pie » with nuts cooked with honey and verdana pepper
- ° Carpaccio de fruits rouges, fraîcheur d'un coulis et sorbet maison 13 €
Fresh red fruits soup with home made sorbet
- ° Mon tout chocolat au parfum praliné noisettes 13 €
My chocolate cake, nuts and praline flavored
- ° Ma vision du tiramisù aux fruits rouges et prune de Troyes 13 €
Daniel's tiramisù with local prunes alcohol and red fruits
- ° L'assiette de fromages du jour Today's cheese plate 13 €

Chez Daniel's *

MES MENUS...

MENU GOURMAND 45 €

Velouté de cèpes et lentilles bio de l'aube aux éclats de Ris de veau

Boletus and lentils soup with braised calve's sweetbread pieces

Ou

Mon ceviche de Dorade, huile d'olive, yuzù et moutarde Bioster

Marinated dorade slices with local bio mustard and fennel

Ou

Choix à la carte avec supplément

Matelote de Poisson du jour au coteaux Champenois

Today's fish with local red wine sauce

Ou

La Poire de Boeuf Angus, jus au poivre Timut

Beef pear with timut pepper sauce

Ou

L'agneau de lait de l'Aube à la sauge de mon jardin

Milk Lamb roasted with sage savory sauce

Ou

Choix à la carte avec supplément

DESSERT au choix à la carte

FORMULES DU MARCHÉ

Le midi hors dimanche: 25 € (2 choix) ou 29 € (Entrée+Plat+dessert)

Le soir hors week-end: 35 € (Entrée+Plat+dessert)

Ma rémoulade d'agneau aux aromates, salade de radis noirs ou

Lamb terrine with gely and horseradish salad

Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et basilic frais

Salad with different variety of tomatoes, mozzarella and cream cheese

Ballotine de volaille fermière au champagne ou

Farm chicken ballotine with champagne sauce

L'andouillette 5A à la moutarde Bioster de St Thibault

Local sausage made with tripe of pork with local mustard sauce

Gratin de fruits du moment

Summer Fruits gratiné

100 % fait maison dans le respect des règles d'hygiène et approvisionnement en circuits courts et produits bio privilégiés

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre souci de fraîcheur et notre dépendance des marchés.

Menus boissons non comprises. Viande origine France.