

Menu du 25 et 31 décembre

Petite farandole d'amuses bouches gourmands

Nem de langoustine

Dodine de canard farci au foie gras et truffes

Ceviche de Truite fumée au yuzù sur sa socca

Escalope de Foie gras chaud

Baies de verveine

velouté butternut gingembre

Royale de noix de Saint-Jacques

crème de crustacés au champagne

caviar séché

l'instant glacé à la prune de Troyes

Poitrine de Canard gras de la ferme Pascal

jus au poivre timut

truffe mélanosporum

Le fromage de chez pouillot et son mesclun

Sablé chocolaté beurre salé

Autour de la Mangue, Clémentine

et fenouil confits

Mignardises

Menu hors boissons 105 €
Possibilité de modifier un plat
35 % d'acompte à la réservation

Chez Daniel's Troyes 0325739457