

# Chez Daniel's \*

## MA CARTE...

### MES ENTRÉES:

- ° Salade de Homard Breton, rougaille de mangues 32 € (+ 14€ menu)  
*Blue lobster salad with mango*
- ° Tartelette parmesan, bohémienne de légumes Confits 15 €  
*Parmesan pie with candied vegetable and mackerels*
- ° Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et basilic frais 15 €  
*Salad with different variety of tomatoes, mozzarella and cream cheese*
- ° Salade de poulpe aux saveurs provençales 17 €  
*Salad with octopus and Provençal Flavours*
- ° Mon ceviche de Dorade à la moutarde Bioستر de St-Thibault 18 €  
*Marinated dorade slices with local bio mustard and fennel*
- ° Mon Foie gras au marc de Champagne, Chutney maison aux épices 20 € (+ 3€ menu)  
*Home made Duck liver terrine made with marc de champagne*
- ° Tatakis de Thon rouge mi-cuit aux sésame, sauce teriyaki 20 € (+ 3€ menu)  
*Red tuna tataki with sesame seeds and asiatic flavors*

### MES PLATS :

- ° Désossé de Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, bayaldi de légumes 36 € (+ 12€ menu)  
*Local Young Pigeon candied and roasted with vegetable gratin*
- ° Fricassée de Homard Bleu, Tagliatelles aux algues, bouillon Thai 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*
- ° Araignée de Boeuf Charolais, pommes de terre grenailles 26 €  
*Cut of Beef very tender, roasted new potatoes*
- ° Fricassée de Poulpe à la provençale 26 €  
*Octopus fricassee with provençal flavours*
- ° Tatakis de thon rouge mi-cuit aux graines de sésame 29 €  
*Red tuna tataki with sesame seeds and asiatic flavours*
- ° Le poisson du jour, Risotto de perles de blé dur aux courgettes 29 €  
*Today's fish with local pasta risotto and zucchini*
- ° L'Agneau de lait de l'Aube, jus court à la sauge du jardin 29 €  
*Milk Lamb roasted with sage savory sauce*

### MES DESSERTS :

- ° Abricots rôtis au miel et poivre de verveine, galapian aux noisettes 13 €  
*Like an apricot « 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 flavoured*
- ° Ma vision du tiramisù aux fruits rouges et prunelle de Troyes 13 €  
*Daniel's tiramisù with local prunes alcohol and red fruits*
- ° L'assiette de fromages du jour 13 €  
*Today's cheese plate*

# Chez Daniel's \*

## MES MENUS...

### MENU GOURMAND 45 €

ENTREE au choix à la carte

---

PLAT au choix à la carte

---

DESSERT au choix à la carte

Afin de faciliter le service, merci de ne pas dépasser plus de 3 choix par table

### FORMULES DU MARCHÉ

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

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

Tartelette parmesan, bohémienne de légumes Confits

*Parmesan pie with candied vegetable and mackerels*

Carpaccio de tomates d'antan, Burrata et basilic frais

*Salad with different variety of tomatoes, mozzarella and cream cheese*

---

Araignée de Boeuf Charolais, pommes de terre grenailles

*Beef Cut of beef, roasted new potatoes*

Plat du jour (voir ardoise)

*Today's plate*

---

Mon dessert de saison

*Today's dessert*

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.