

Menu du 25 et 31/12/2024

Nos amuses bouches autour du Foie gras de canard

Corolle de Noix de Saint-Jacques marinées
au yuzù, mangue et copeaux de Truffe

Raviole de Homard Breton
crème de crustacés au champagne
Fleur de caviar séché

l'instant glacé à la prunelle de Troyes

Noisettes de Chevreuil entrelardé
sauce Grand-Veneur
Chartreuse de légumes racine

Le fromage de chez pouillot

Mon dessert chocolaté
Pétales de Mandarine et fenouil confit

Mignardises

Menu hors boissons **105 €**

Possibilité de modifier un plat
35 % d'acompte à la reservation
Chez Daniel's Troyes 0325739457
toquedaniel@orange.fr



Menu 01/01/2025

85 €

Nos amuses bouches autour du Foie gras de canard

Corolle de Noix de St-Jacques marinées
au yuzù, mangue et copeaux de truffe

Noisettes de Chevreuil entrelardé sauce Grand-Veneur

ou

Le Poisson du jour, crème de crustacés au Champagne

Chartreuse de légumes racine

Le fromage de chez pouillot

Le Dessert Chocolaté autour de la mandarine et du fenouil confit

Mignardises

