

Chez Daniel's

100% fait maison et approvisionnements en circuits courts et bio privilégiés

MES ENTRÉES

(.) = en suppl. aux menus

Ma rémoulade de Lapereau en fine gelée aux aromates anisés <i>Home made Rabbit terrine in jelly and anise flavour</i>	14 €
Ceviche du jour, huile d'olive de Provence, yuzù et radis noir <i>Marinated today's fish with olive oil, yuzu citrus and horse radish</i>	15 €
Thon rouge mariné Thai, carpaccio de betteraves et raito de concombres <i>Marinated red tuna with beetroot and cucumber</i>	19 €(+4)
Mon Foie gras de canard au marc de champagne, chutney aux épices <i>Home made Duck liver terrine with marc de champagne</i>	19 €(+4)
Homard Bleu en salade de quinoa et mangue <i>Marinated blue Lobster with quinoa and mango salad</i>	29 € (+14)

MES PLATS

(.) = en suppl. aux menus

Râble de lapereau au romarin et cidre d'Othe, purée de pommes de terre <i>Simmered Rabbit with rosemary and cider sauce, mashed potatoes</i>	20 €
Le poisson du jour aux saveurs du Sud, galette de légumes provençaux <i>Today's fish with mixed fried summer vegetable</i>	22 €
Picanha de Veau fondant, jus au Massalé de la réunion <i>Veal cut with exotical flavours</i>	25 €
L'agneau de l'Aube que je confis et rôtis, jus à l'origan <i>Local Lamb candied and roasted with oregano sauce</i>	26 €
Dos de St-Pierre au champagne, mousseline de courgettes au basilic <i>John Dory with basil and zucchini, champagne sauce</i>	28 € (+4)
Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus au ratafia de champagne <i>Roasted young pigeon with local alcool sauce</i>	34 € (+14)
Fricassée de Homard Bleu à la façon du chef , sauce champagne <i>Today's blue Lobster fricassee with champagne sauce</i>	39 € (+20)

Vente à emporter : - 15% sur la carte

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre soin de fraîcheur et notre dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France.

Merci de signaler toute allergie à la commande

Chez Daniel's

100% fait maison et approvisionnements en circuits courts et bio privilégiés

MES DESSERTS

L'assiette de fromages de chez Pouillot <i>Local cheese plate</i>	12 €
Ma crème brûlée à la vanille des îles Bourbon <i>Crème brûlée vanilla</i>	10 €
Gratin de fruits rouges à la verveine du jardin <i>Hot Red fruits gratiné with verdana</i>	14 €
Mon tout Chocolat 70 % de chez Caffet au parfum noisette <i>Local dark Chocolate cake with nuts flavour</i>	14 €
Dacquoise crémeuse façon tarte tropézienne aux fraises <i>Nuts cake with cream and strawberries</i>	14 €

MENU GOURMAND 38€

Mise en bouche + Entrée + plat + dessert
(Au choix à la carte)

Formule déjeuner 22€

Mise en bouche + Plat du jour + Entrée **ou** Dessert du jour
+ 7 € (un verre de vin et un café)

Vente à emporter : - 15% sur la carte

Certains plats peuvent être supprimés. Merci de comprendre notre soin de fraîcheur et notre dépendance des marchés. Menus boissons non comprises. Viande origine France.
Merci de signaler toute allergie à la commande