

Chez Daniel's

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

MES ENTRÉES

Rémoulade d'agneau de lait en gelée aux parfums anisés <i>Milk Lamb terrine in gely with anised flavours</i>	16 €
Ceviche du jour, huile d'olive de Provence et yuzù <i>Marinated today's fish with olive oil, yuzu citrus</i>	18 €
Tataki de Thon rouge mariné Thai, bohémienne de légumes <i>Marinated red tuna with provençal flavours</i>	20 €
Mon Foie gras de canard au marc de champagne, chutney aux épices <i>Home made Duck liver terrine with marc de champagne</i>	20 €
Salade de Homard Bleu en rougaille de mangue <i>Marinated blue Lobster with mango salad</i>	29 € (+12€ au menu)

MES PLATS

Picanha de Veau fondant, légère infusion tandoori <i>Vealcut cooked with oriental sauce</i>	26 €
Le poisson du jour aux saveurs du Sud <i>Today's fish with basil flavours</i>	28 €
Dégustation d'agneau de lait de l'Aube, jus à l'origan <i>Local Milk Lamb candied and roasted with oregano sauce</i>	28 €
Risotto au basilic et champignons frais, tuile de parmesan <i>Risotto with basilic, mushrooms and parmeggiano tuile</i>	26 €
Cassolette de Ris de Veau croustillant, sauce au champagne <i>Braised Calf's sweetbread with champagne sauce</i>	34 € (+12€ au menu)
Pigeonneau d'Onjon aux 2 cuissons, jus au ratafia de champagne <i>Roasted young pigeon with local alcool sauce</i>	34 € (+12€ au menu)
Fricassée de Homard Bleu à la façon du chef, sauce champagne <i>Today's blue Lobster fricassee with champagne sauce</i>	39 € (+18€)

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

MENU DU MIDI

(Sauf le soir, dimanche et fériés)

Mise en bouche + Plat + Entrée **ou** Dessert 22€

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert 29€

Remoulade d'agneau ou entrée du jour

Picanha de Veau ou plat du jour

Crème brûlée ou Dessert du jour

MENU GOURMAND 42 €

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

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>	12 €
Déclinaison de fruits rouges, sorbet maison au basilic <i>Red fruits salad with basil and home made sorbet</i>	12 €
Mon tout Chocolat au parfum noisette et fraîcheur de pêche <i>Dark Chocolate cake with nuts flavour and peach</i>	14 €
Dacquoise crémeuse façon tarte tropézienne aux fraises <i>Nuts cake with cream and strawberries</i>	14 €

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