

Le restaurant français, « *Chez Daniel* », « coup de coeur » de Szív utca, dans le 6ème arrondissement de Budapest, fête ses quinze ans d'existence jeudi (demain) soir, lors d'une soirée musicale. A partir de 18h30, après huîtres et kir royal, les connaisseurs des lieux qui auront pu réserver pourront redécouvrir l'une des meilleures tables françaises de la capitale hongroise.

✖ La simple présentation du menu spécial anniversaire, ainsi que ses vins français et hongrois devraient amplement suffire à mettre l'eau à la bouche :

Duo de crème d'artichaut de Jérusalem et potiron à la truffe d'hiver

Tokaj Kikelet Pince, Furmint Birtok, 2008, Tarcál

Foie gras aux épices au torchon et sa gelée au Tokaj

Domaine de la Batie, Hommage à Antoine de Saint Victor, 2007, Bourgogne

Minute de saumon sur son lit d'endive sauce safranée

Charles et Dominique Frey, Pinot Gris, Cuvée de l'Ourse, 2008, Alsace

Trou normand : pomme verte et Calva

Filet de veau en croute aux girolles, gratin dauphinois

Marc Ajoux, Beaujolais nouveau – Cuvée du Coq, 2010, Beaujolais

Fromage – le plateau tournant et sa fraîcheur de mesclun à l'huile de noisette

Dula Bence, Egri Bikavér – Hegybíró Bora, 2002, Eger

Poire pochée tiède et sa glace au miel

Bujdosó Szőlőbirtok, Rosé Secco, 2008, Balatonboglár

le prix du menu : 8800 forints par personne – Les plats énumérés peuvent être commandés à la carte
!

Infos et réservations :

1063 Budapest, Szív u. 32. – Réservation: (00 36 1) 302 40 39 – e-mail:restaurant@chezdaniel.hu. –
site : chezdaniel.hu