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, Tarcal

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 fraicheur 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