



Nos suggestions de fêtes

Bûche salée saumon fumé, perles de yuzu et aneth. 28.00 euros (4 personnes) / 41.00 euros (6 personnes)

Bûche salée pommes de terre, truffe de Lorraine,
bœuf séché et fumé maison. 28.00 euros (4 personnes) / 41.00 euros (6 personnes)

Pressé de foie gras et magret de canard (120 euros le kg) 12.00 euros les 100 grammes

Saumon fumé par nos soins (65 euros le kg) 6.50 euros les 100 grammes

Pâté Lorrain 3.50 euros individuel / 12.00 euros pour 4 personnes

Croûte aux ris de veau, champignons et volaille 8.50 euros pièce

Pâté de truite des abbesses 7.50 euros pièce

Oreiller de la Belle Aurore (gibier à plumes et à poils, foie gras, truffe) 10.00 euros pièce

Nos entrées froides

Verrine panna cotta à la bisque de homard, rémoulade de crabe et pomme verte 9.50 euros pièce

Médaillon mi cuit aux deux saumons et herbes fraîches 9.00 euros pièce

Marbré de caille et foie gras à la Chartreuse 12.00 euros pièce

Trompe l'œil potiron et truffe de Lorraine  8.50 euros pièce

* Supplément viande des grisons +1.50 euros pièce

Nos entrées chaudes

Cromesquis d'escargots à l'ail des ours 6.00 pièces 8.00 euros

12.00 pièces 13.50 euros

Feuilleté de ris de veau aux morilles 10.00 euros pièce

Ravioles de homard aux senteurs des îles 14.00 euros pièce

Daily des Saveurs

38 rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT - 03.54.80.94.55



Nos plats

Omble de fontaine du Breuchin au Gewurztraminer 15.00 euros pièce

Pavé de turbot en bouillon de lait de cajou et fenouil sauvage 17.00 euros pièce

Fricassée de pintade aux morilles 14.00 euros pièce

Quasi de veau en croûte d'herbes fraîches, jus corsé 16.00 euros pièce

Suprême de colvert farci, salmis aux airelles 17.00 euros pièce

Pastilla de caille du Père Noël (fruits secs) 16.00 euros pièce

Plat végétarien sur demande 13.00 euros pièce

Nos garnitures

Risotto de kasha et épeautre, miel, safran 3.00 euros la part

Feuille à feuille de pommes de terre et topinambours 3.00 euros la part

Trompe l'oeil truffé (écrasée de pommes de terre truffée) 3.00 euros la part

Flan de cèpes 3.00 euros la part

Daily des Saveurs
38, rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT
03.54.80.94.55



shutterstock.com - 1225592569

Nos desserts de Noël à partager (4 ou 6 personnes)

Couleurs d'automne

(Potiron, noisette et fève Tonka)



20 euros pour 4 personnes

30 euros pour 6 personnes

Forêt enchantée

(Bois, vanille et pomme)



20 euros pour 4 personnes

30 euros pour 6 personnes

Nos desserts individuels de la Saint Sylvestre

La maison des lutins (coco et mangue)

6.50 euros pièce

Mon beau sapin !!! (sapin et pomme)

6.50 euros pièce

Croque chocolat noisette

8.00 euros pièce

Daily des Saveurs
38, rue Charles de Gaulle
88200 REMIREMONT
03.54.80.94.55



Pour accompagner l'apéritif

Réduction froide

- *Trompe l'oeil carotte ricotta et bresaola,
- *Trompe l'oeil potiron et magret fumé,
- *Mini tartelette à la crevette,
- *Macaron truffe blanche et noisette,
- *Focaccia saumon fumé et fromage frais

1.80 euros pièce

Réduction chaude

1.80 euros pièce

- *Samoussa de volaille et ris de veau,
- *Tartelette de queues d'écrevisses et bisque de carapace montée,
- *Mini Paris Brest aux escargots

Mini Verrine

2.00 euros pièce

- *Mousse avocat et rillettes de truite,
- *Blanc manger fromage blanc aux herbes, tartare de légumes,
- *Ravigote de poulet, mousse aux champignons

Plateau surprise de minis navettes garnies (18)

38.00 euros les 18 minis navettes

- *Foie gras et chutney de figue, saumon fumé, fromage truffé

Pièce montée charcuterie fromage

24.00 euros pour 4 personnes

Daily des Saveurs

38 rue Charles de Gaulle 88200 REMIREMONT

03.54.80.94.55



**Sur commande uniquement au plus tard le 20 décembre pour le 24 décembre
et 27 décembre pour le 31 décembre au 03.54.80.94.55
dans la limite des stocks disponibles**

Un acompte de 30 % est demandé pour valider la commande

Commandes à retirer les 24 et 31 décembre jusqu'à 17h30

Fermé les 25 décembre et 01^{er} janvier

Daily des Sœurs
38 rue Charles de Gaulle
88200 REMIREMONT - 03.54.80.94.55