



Entrées

Carpaccio de tomates d'antan au pesto et cromesquis à la mozzarella 9€
Old-fashioned tomato carpaccio with pesto and mozzarella cromesquis

Terrine du chef et ses condiments 9€
Chef's terrine and condiments

Salade du moment 9€
Salad of the moment

Tataki de bœuf fumé mariné à la noix, salade coleslaw 15€
Walnut-marinated smoked beef tataki, coleslaw salad

Fondant de foie gras et jambon Speck façon mille feuilles 16€
Foie gras fondant and Speck ham mille feuille style

Tarte fine de saumon fumé, crème de Champs-sur-Barse au Magra Bendí 16€
Thin smoked salmon tart, Champs-sur-Barse cream with Magra Bendí

Marbré de foie gras aux fruits rouges, chapelure de pain d'épices 23€
Marbled foie gras with red fruits, gingerbread crumbs

Salade de homard et noix de saint-jacques sauce bisque 23€
Lobster salad and scallops with a bisque sauce

Prix nets



Plats

Filets de maquereau sauce à la groseille 16€
Mackerel fillets with redcurrant sauce

Pavé de cabillaud braisé à la vanille et à l'anis 23€
Braised cod fillet with vanilla and anise

Filets de sole aux pousses d'épinard, craquelin au citron 32€
Sole fillets with spinach leaves, lemon cracker

Tournedos de volaille au Chaource 16€
Chicken tournedos with Chaource

Pied de porc pané en escabèche 16€
Breaded pork trotters escabeche fashion

Bavette Angus, sauce au poivre fumé 23€
Angus flank steak, smoked pepper sauce

Parmentier de confit de canard au chèvre, jus réduit au thym 21€
Parmentier of duck confit with goat cheese, reduced thyme jus

Filet de bœuf sauce aux truffes de pays 34€
Filet of beef with a local truffle sauce

Andouillette de Troyes 5A grillée 24€
Grilled andouillette 5A from Troyes (local chitterlings sausage)



Desserts

Minis churros à la fleur d'oranger, sauce chocolat 7€
Orange flower mini churros, chocolate sauce

Corne de fruits frais 8€
Fresh fruit cornet

Trilogie de crèmes brûlées 7€
Trilogy of crèmes brûlées

Cheesecake à la framboise 9€
Raspberry Cheesecake

Nougat glacé Au muesli et sirop d'érable 9€
Iced nougat with muesli and maple syrup

Brownie au chocolat à la noix de macadamia, crème anglaise et glace 9€
Chocolate brownie with macadamia nuts, egg custard and ice cream

Glaces, sorbets 7€
Ice cream, sorbets

Assiette de fromages 8€
Cheese platter



*Menu Gourmand à 48€
ou 45€ avec fromage ou dessert
Boissons non comprises / Drinks not included*

Marbré de foie gras aux fruits rouges, chapelure de pain d'épices

Marbled foie gras with red fruits, gingerbread crumbs

ou

Salade de homard et noix de saint-jacques sauce bisque

Lobster salad and scallops with a bisque sauce

Filets de sole aux pousses d'épinard, craquelin au citron

Sole fillets with spinach leaves, lemon cracker

ou

Filet de boeuf sauce aux truffes de pays

Fillet of beef in a local truffle sauce

Assiette de fromages

Plate of cheeses

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert à la carte

Menu Plaisir à 38€

ou 35€ avec fromage ou dessert

Boissons non comprises/Drinks not included.

Tataki de bœuf fumé mariné à la noix, salade coleslaw

Walnut-marinated smoked beef tataki, coleslaw salad.

ou

Fondant de foie gras et Speck façon mille feuilles

Foie gras fondant and Speck mille feuilles style

ou

Tarte fine de saumon fumé, crème de Champs-sur-Barse au Magra Bendí.

Thin smoked salmon tart, Champs-sur-Barse cream with Magra Bendí.

Pavé de cabillaud braisé à la vanille et à l'anis

Braised cod fillet with vanilla and anise

ou

Bavete Angus, sauce au poivre fumé

Angus flank steak, smoked pepper sauce

ou

Parmentier de confit de canard au chèvre, jus réduit au thym

Parmenter of duck confit with goat cheese, reduced thyme jus

Assiette de fromages

Cheese plate

Cheesecake à la framboise

Raspberry Cheesecake

ou

Nougat glacé au muesli et sirop d'érable

Iced nougat with muesli and maple syrup

ou

Brownie au chocolat à la noix de macadamia, crème anglaise et glace

Chocolate brownie with macadamia nuts, egg custard and ice cream.

Menu du Terroir Logis à 26€

Boissons non comprises / Drinks not included

*Carpaccio de tomates d'antan au pesto et cromesquis à la mozzarella.
Old-fashioned tomato carpaccio with pesto and mozzarella cromesquis*

ou

Terrine du chef et ses condiments

Chef's terrine and condiments

ou

Salade du moment

Salad of the moment

Filets de maquereau beurre blanc à la groseille

Mackerel fillets with redcurrant beurre blanc

ou

Tournedos de volaille au Chaource

Chicken tournedos with Chaource

ou

Pied de porc pané en escabèche

Breaded pork trotters escabeche fashion

Assiette de fromages

Platter of cheeses

ou

Mini churros à la fleur d'oranger, sauce chocolat

Orange flower mini churros, chocolate sauce

ou

Corne de fruits frais

Fresh fruit cornet

ou

Trilogie de crèmes brûlées

Trilogy of crèmes brûlées

Menu Végétarien à 25€

Boissons non comprises / Drinks not included

Salade du moment

Salad of the moment

Ou

Carpaccio de tomates d'antan au pesto et cromesquis à la mozzarella

Old-fashioned tomato carpaccio with pesto and mozzarella cromesquis

Parmentier aux légumes

Vegetable parmentier

Ou

Nems géants aux légumes

Giant vegetable nems

Assiette de fromages

Cheese platter

Ou

Mini churros à la fleur d'oranger, sauce chocolat

Orange flower mini churros, chocolate sauce

Ou

Trilogie de crèmes brûlées

Trilogy of crèmes brûlées

Menu étape

20€ Entrée + plat + dessert

16€ Entrée + plat ou plat + dessert

(uniquement le midi du mercredi au samedi)

Boissons non comprises

Terrine du chef et ses condiments

Chef's terrine and condiments

ou

Salade du moment

Salad of the moment

Plats du jour

Dishes of the day

Fromages

Cheeses

ou

Trilogie de crèmes brûlées

Trilogy of crèmes brûlées

ou

Sorbet/glace

Sorbet/icecream

Menu Junior 13€

Boissons non comprises / Drinks not included

Aiguillettes de poulet panées, frites
Breadcrumbs chicken aiguillettes , chips

Minis churros au chocolat
Chocolate mini churros

Ou

Glace
Ice cream

