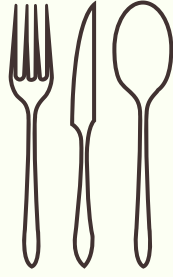


Le Héron Cendré

• RESTAURANT SAVOUREUX •



Logis
HOTELS



Nos formules

MENU DÉTENTE

Entrée - plat	31,00€
Starter - main course	
Plat - fromage ou dessert	31.00€
Main course - cheese or dessert	

MENU PLAISIR

42.00€

Entrée - plat - fromage ou dessert
Starter - main course - cheese or
dessert

MENU DU DOMAINE

51.00€

Entrée - plat - fromage - dessert
Starter - main course - cheese - dessert

MENU ENFANT

15.00€

Servi jusqu'à 12 ans
Served until 12 year old

Les entrées

• STARTERS •

11€

POTAGE OU VELOUTÉ DE SAISON

Saisonnal soup or velouté



SAUMON GRAVLAX ET SA SAUCE,
ACCOMPAGNÉ DE BLINIS MAISONS

Gravlax salmon with homemade blinis and cream

MAKI DE LÉGUMES OUBLIÉS,
CONDIMENTS PARFUMÉS

Forgotten Vegetable Maki and seasonings



L'INSPIRATION DU JOUR

Inspiration of the moment,
market products on blackboard

 Préparation végétarienne

Les plats

• MAIN COURSES •

20€

ANDOUILLETTE AAAAA DE TROYES

FARCIE & GRATINÉE AU CHAOURCE

Local sausage “Andouillette” from Troyes
stuffed & browned with Chaource (local cheese)

BURGER FORESTIER

VOLAILLE CHIMICHOURI, CHAMPIGNONS BUTTERNUT, CONFIT D’OIGNONS,
TOMME DE LA FERME DE LA MARQUE, ACCOMPAGNÉ DE FRITES DU PETIT
FONTENAY

Chimichouri Chicken burger, mushrooms, butternut, onions, local
cheese from “La ferme de la Marque” & local french fries

CHARLOTTE DE CÉLÉRI RAVE

FONDANTE & RÔTIE

Stuffed celeriac
melt-in-your-mouth & roasted



LE POISSON DU MOMENT

Fish of the day

L’INSPIRATION DU JOUR

Inspiration of the moment,
market products on blackboard

 Préparation végétarienne

Les desserts

• DESSERTS •

11€

**ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE NOTRE RÉGION
& CONFITURE ARTISANALE**

Local 4 cheeses plate & handcrafted jam

**CROUSTILLANT DE FRUITS EXOTIQUES
& SON SORBET**

Exotic fruit crisp & sherbet

**POMME AU FOUR, GLACE VANILLE
& SON CROUSTILLANT AUX AMANDES**

*Baked apple, vanilla ice cream
& almond crisp*

**COULANT AU NUTELLA
& GLACE VANILLE**

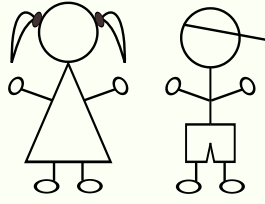
Nutella chocolate cake & vanilla ice cream

**RIZ AU LAIT
& SON CARAMEL DE FRUITS SECS**

Rice pudding & dried fruit caramel

L'INSPIRATION DU JOUR

*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*



Menu enfant

• KIDS MENU •

15€

POTAGE OU VELOUTÉ DE SAISON

Saisonnal soup or velouté

OU

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Selection of cold sliced meat

POISSON PANÉ & FRITES

Fish & chips

OU

STEAK HACHÉ DE BOEUF & FRITES

Ground beef steak & fries

ENTREMET 3 CHOCOLAT

Chocolate dessert

OU

GLACE PARFUM AU CHOIX

Ice cream

Servi jusqu'à 12 ans / served until 12 years old