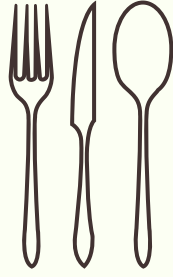


# Le Héron Cendré

• RESTAURANT SAVOUREUX •



Logis  
HOTELS



## *Nos formules*

### **MENU DÉTENTE**

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Entrée - plat</b>                   | <b>31,00€</b> |
| <b>Starter - main course</b>           |               |
| <b>Plat - fromage ou dessert</b>       | <b>31.00€</b> |
| <b>Main course - cheese or dessert</b> |               |

### **MENU PLAISIR**

**42.00€**

|  |  |
|--|--|
| <b>Entrée - plat - fromage ou dessert</b>        |  |
| <b>Starter - main course - cheese or dessert</b> |  |

### **MENU DU DOMAINE**

**53.00€**

|   |  |
|---|--|
| <b>Entrée - plat - fromage - dessert</b>        |  |
| <b>Starter - main course - cheese - dessert</b> |  |

### **MENU ENFANT**

**15.00€**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Servi jusqu'à 12 ans</b>     |  |
| <b>Served until 12 year old</b> |  |

# 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**

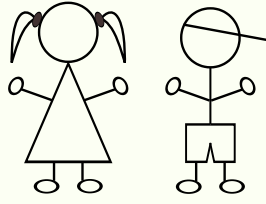
*Nutella chocolate cake & vanilla ice cream*

**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