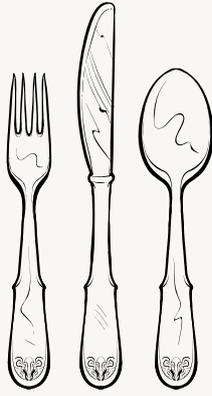


Le Héron Cendré

RESTAURANT SAVOUREUX



DOMAINE ^{★ ★ ★} DE LA
FORÊT D'ORIENT
HÔTEL · RESTAURANT · GOLF · SPA



Nos formules

MENU DÉTENTE

Entrée - plat

Starter - main course

Plat - fromage ou dessert

Main course - cheese or dessert

MENU PLAISIR

Entrée - plat - fromage ou dessert

Starter - main course - cheese or dessert

MENU DU DOMAINE

Entrée - plat - fromage - dessert

Starter - main course - cheese - dessert

MENU ENFANT

Servi jusqu'à 12 ans

Served until 12 years old

les entrées

Starters

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 seasoning

L'inspiration du jour

*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*



les plats

Main courses

Andouillette AAAA de Troyes farcié & gratinée au chaource

*Local sausage “andouillette” from Troyes
stuffed & browned with chaource (local cheese)*

Burger forestier

**volaille chimichouri, champignon, 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 céleri rave fondante & rotie



*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

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 & vanillia ice cream

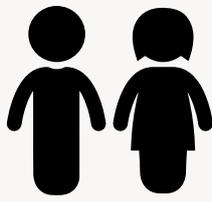
L'inspiration du jour

*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*

Riz au lait & son caramel de fruits secs

Rice pudding & dried fruit caramel





Menu enfant

Kids menu

Potage ou velouté de saison
Saisonnal soup or velouté

ou

Assiette de charcuteries
Selection of cold sliced meat

Poisson pané & frites
Fish & chips

ou

Steack haché de boeuf & frites
Ground beef steack & fries

Entremet 3 chocolat
Chocolate dessert

ou

Glace parfum au choix
Ice cream

Buffet Lac du Temple

Hors boissons - service compris

LE BAR À SALADE

- Betteraves rouges aux myrtilles
- Carottes râpées, ananas et pignons de pin
- Minestrone de concombre à la menthe
- Taboulé libanais
- Salade de tomate, mozzarella, pesto
- Salade carbine aux poivrons rôtis

LA CHARCUTERIE

- Rôti de macreuse froide de boeuf
- Jambon blanc rôti aux herbes

LE RETOUR DE LA PÊCHE

- Rilette de marqueron
- Saumon de style bellevue
- Terrine de truite aux amandes

LE BAR À CONDIMENTS

- Cornichons, mini poivrons, gouttes
- Sauce cocktail
- Quartier de citron, olives vertes

PLATEAU DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

- Chaource, Langres, Tomme de Champs-Sur-Barse
- Salade verte, jambon artisanal

LE BAR À DESSERT

- Entrées saisonnières
- Ile flottante au caramel, mousse au chocolat
- Tarte feuilletée aux pommes
- Salade de fruits, panier de fruits

Forfaits boissons groupe

Choisissez le forfait boisson à associer à votre menu !

FORFAITS SANS ALCOOL

- Formule eau et café à **4.90€/personne** :
1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne et 1 café ou thé ou infusion par personne.
- Formule eau, soft et café à **7.90€/ personne** :
1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne, 1 soft par personne et 1 café ou thé ou infusion par personne.

FORFAIT VIN TRADITION

- Formule à **14.90€/personne** :
1 bouteille de vin pour 3 personnes pour le repas, 1/2 bouteille d'eau minérale ou gazeuse par personne, 1 café ou thé ou infusion par personne.
- Rosé : Côte de Provence, Croix de Basson (Provence), Bénézet, Caprice Lola (Rhône)
- Rouge : Cabernet Sauvignon, Baron de Rothschild (Languedoc), Merlot, Baron De Rothschild (Languedoc), Syrah, Baron de Rothschild (Languedoc)
- Blanc : Chardonnay, Baron de Rothschild (Languedoc), Sauvignon, Baron de Rothschild (Languedoc), Viognier, Baron de Rothschild (Languedoc)



Amuse-bouche

LES AMUSE-BOUCHE

- *Formule bienvenue* 3.00€
Gougères à l'emmental : 3 pièces par personne
 - *Formule cocktail* 6.50€
Assortiments d'amuse-bouche salés, 3 pièces par personne
-
- Pain surprise de 50 sandwiches* 42.00€



Cocktail déjeunatoire/dinatoire 12 pièces

Hors boissons - service compris

BOUCHÉES SALÉES

- *Verrine guacamole, ricotta, crevettes*
- *Gougère au chaource et poireaux*
- *Tarte fine à l'andouillette et pleurote*
- *Cake salé*
- *Mini - sandwich nordique*
- *Tartine aux rillettes de maquereau*
- *Sablé parmesan, caviar d'aubergine, saumon gravlax*
- *Gua - bao, poivronnade cardamon*
- *Accras de morue, piment, dip fromage blanc*
- *Risotto parfum truffe - parmesan*

BOUCHÉES SUCRÉES

- *Macarons*
- *Tiramisu prunelle de Troyes, framboise*

