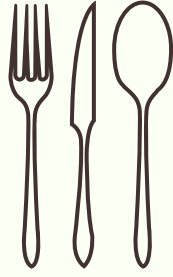


Le Héron Cendré

• 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

Entrée - plat - fromage ou dessert	42.00€
Starter - main course - cheese or dessert	

MENU DU DOMAINE

Entrée - plat - fromage - dessert	53.00€
Starter - main course - cheese - dessert	

MENU ENFANT

Servi jusqu'à 12 ans	15.00€
Served until 12 year old	

Les entrées

• STARTERS •

11€

**DUO DE LENTILLES AU GRÉ DU VENT ET ÉPEAUTRE
VINAIGRETTE EXOTIQUE**

Duo of lentils, spelled & exotic vinaigrette



SALADE JULES DU HÉRON CENDRÉ
Homemade Cesar salad

TARTINE DE SAUMON AU FEU DE BOIS
Local salmon grilled

LÉGUMES FROIDS GRILLÉS & MARINÉS
AU CHAOURCE
Grilled & pickeld cold vegetables with local cheese



L'INSPIRATION DU MOMENT
*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*

 Préparation végétarienne

Les plats

• MAIN COURSES •

20€

ANDOUILLETTE AAAAA DE TROYES

GRATINÉE AU LANGRES

Local sausage “Andouillette” from Troyes
browned with Langres (local cheese)

BURGER DE VEAU À L'ITALIENNE

FRITES DE PATATES DOUCES AU ROMARIN

“Italian style” veal burger with yam & rosemary

BURGER VÉGÉTARIEN

AUX LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR À BRAISE

Vegetarian burger with grilled vegetables



PIÈCE DE BOEUF MARINÉE & GRILLÉE AU FOUR

(ENVIRON 180 G)

Grilled & marinated beef

½ POULET GRILLÉ

SAUCE BARBECUE MAISON

Half grilled chicken & homemade barbecue sauce



Préparation végétarienne

Les plats

• MAIN COURSES •

20€

LE POISSON DU MOMENT

Fish of the day

L'INSPIRATION DU MOMENT

*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*

À PARTAGER

HORS MENU (NOT INCLUDED IN MENU)

PLANCHE DE GRILLADES

COMPRENANT :

Grilled meat plate to share :

*Pièce de boeuf marinée & grillée au four
(environ 180 g)*

Grilled & marinated beef

&

½ poulet grillé

sauce barbecue maison

Half grilled chicken & homemade barbecue sauce

PRÉVUE POUR 2 PERSONNES À 20€/PERSONNE

Plate for 2 people, 20€/person



Préparation végétarienne

Les desserts

• DESSERTS •

11€

ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE NOTRE RÉGION
& CONFITURE ARTISANALE

Local 4 cheeses plate & handcrafted jam

SOUPE DE FRUIT DE SAISON
ET SON BISCUIT PISTACHE

Fruit soup & Pistachio biscuit

TRADITIONNEL GÂTEAU DE SEMOULE

Traditional semonila cake

TIRAMISU AU NUTELLA DÉSTRUCTURÉ

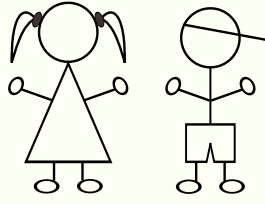
Unstructured nutella tiramisu

CLAFOUTI DE FRUITS DE SAISON ET SON SORBET

Fruits clafouti & sorbet

L'INSPIRATION DU MOMENT

*Inspiration of the moment,
market products on blackboard*



Menu enfant

• KIDS MENU •

15€

L'INSPIRATION DU MOMENT

Inspiration of the moment, market products on blackboard

OU

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Selection of cold sliced meat

POISSON PANÉ & FRITES

Fish & chips

OU

STEAK HACHÉ DE BOEUF & FRITES

Ground beef steak & fries

L'INSPIRATION DU MOMENT

Inspiration of the moment, market products on blackboard

OU

MAGNUM ALMOND OU PINK LEMONADE

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