

# Les entrées

• STARTERS •

## PLANCHE À PARTAGER

(POUR 2 PERSONNES MINIMUM)

Rillettes & fondue de Chaource aux champignons  
**board to share (2 people minimum)**

**12€/PERS.**



## ÉCLAT NORDIQUE

gravlax de saumon et blinis maison  
**Salmon gravlax and homemade blinis**

**13€**



## L'OEUF POCHÉ DU DOMAINE

& bouillon aromatisé

**Poached egg**

**12€**

## CREVETTES TWISTER CROUSTILLANTES AU CHIMICHURRI

en salade croquante

**Shrimp Twister Salad with Chimichurri**

**12€**

## SALADE DE LENTILLES BELLUGA

& sa coppa

**Belguga lentil salad & coppa**

**15€**

## CRÉMEUX GOURMAND

de légumes de saison

**Vegetable velouté**

**10€**



## L'INSPIRATION DU MOMENT

LOGIS  
HOTELS

Servie du lundi au vendredi (hors weekend & jours fériés)

**Lunch inspiration, only for the lunch from monday to friday**

**(except weekend & public holidays)**

**12€**



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises

# Les plats

## • MAIN COURSES •

**CORDON BLEU DE LÉGUMES AU CHAOURCE**  
& frites artisanales du "Petit Fontenay"  
**Vegetable cordon bleu with local cheese**

**20€**

**BURGER DU HÉRON,**  
Bun maison, effiloché de porc confit, tome & fraîcheur croquante  
& frites artisanales du "Petit Fontenay"  
**Candied pork burger, local cheese**  
& home-made french fries from "Petit Fontenay"

**22€**

**FONDUE AU BOUILLON PARFUMÉ**  
(à partager, pour minimum 2 personnes)  
fondue de viande à baigner dans un bouillon parfumé  
**Sélection of meats cooked in an Aromatic Broth**  
(serves 2 or more)

**22€/ pers.**

**RIS DE VEAU GRILLÉ,**  
pommes dorées, lardons & beurre noisette  
façon grand-mère  
**Pan-seared veal sweetbreads, roasted potatoes "Grand-mère" style**

**26€**

**FORFAIT 3 VERRES DE VIN,**  
(choix parmi les verres à la carte) **24€**  
**3 glasses of wine "à la carte"**

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises

# Les plats

## • MAIN COURSES •

**GRATIN D'ANDOUILLETTE 5A DE TROYES**  
au fromage de Langres

Local sausage "andouillette" with local cheese

**24€**

**FILET DE BOEUF,**  
& pommes de terre fondantes

Beef filet & potatoes

**28€**

**TOUREDOS DE SAUMON AUX ALGUES ,**  
& riz sauté

Salmon tournedos with seaweed & fried rice

**22€**

**L'INSPIRATION DU MOMENT**

LOGIS  
HOTELS

Servie du lundi au vendredi (hors weekend & jours fériés)

Lunch inspiration , only for the lunch from monday to friday

(except weekend & public holidays)

**22€**

**FORFAIT 3 COUPES DE CHAMPAGNE**

(choix parmi les coupes à la carte)

**26€**

3 glasses of champagne "à la carte"

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises

# Les desserts

• DESSERTS •

ASSIETTE DE 5 FROMAGES DE NOTRE RÉGION  
& confiture artisanale

*Cheese plater with 4 local cheeses & hand-made jam*

14€



TARTE TATIN

& glace vanille bourbon

*Upside-down caramelized apple pie (Tarte Tatin)*

12€

MILLE-FEUILLE GOURMAND DE BROWNIE

*Brownie Mille-feuille*

12€

RIZ AU LAIT TRADITIONNEL

onctueux caramel au beurre salé

*Traditional rice pudding, salted butter caramel*

12€

TARTELETTE DE PRUNEAUX PARFUMÉE AU COGNAC

crème légère à la vanille façon Mont-Blanc

*Prune pie with cognac, vanille cream Mont-Blanc style*

12€

L'INSPIRATION DU MOMENT LOGIS HOTELS

Servie du lundi au vendredi (hors weekend & jours fériés)

*Lunch inspiration, only for the lunch from monday to friday*

*(except weekend & public holidays)*

12€



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises