

Les entrées

• STARTERS •

FOCACCIA DE LÉGUMES GRILLÉS AU FOUR À BRAISE
& copeaux de fromage de Langres
Focaccia with grilled vegetables & local cheese shavings

13€

SALADE CÉSAR DU DOMAINE

Cesar salad

15€

Disponible en grande version pour 5€ supplémentaires

POKE BOWL TERRE ET MER

Surf & turf Poke bowl

15€

Disponible en grande version pour 5€ supplémentaires

L'INSPIRATION DU MOMENT

Servie du lundi au dimanche

Chef's inspirations of the moment moment, from monday to friday

12€



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises

Les plats

• MAIN COURSES •

FILET DE BOEUF GRILLÉ,
gnocchis parfumés & jus corsé
Beef filet & gnocchis

30€



BURGER DE BOEUF BOURGUIGNON,
Bun, Paleron de boeuf façon bourguignon,
tome, lard, fraîcheur croquante
& frites artisanales du "Petit Fontenay"
**Beef burger, bourguignon style, local cheese
& local french fries from "Petit Fontenay"**

22€



MILLEFEUILLE D'ANDOUILLETES DE TROYES
pommes de terre confites & crème de Chaource
**Layered andouillette millefeuille, confit potatoes
& Chaource cheese cream**

24€



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 •



BURGER VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES GRILLÉS
& frites artisanales du “Petit Fontenay”



Vegetable burger

22€

FILET DE BAR À LA PLANCHA
& ragout de fève napolitaine

Seabass filet & Naples-style fava bean stew

24€

LES INSPIRATIONS DU MOMENT 

Servies du lundi au dimanche

Chef's inspirations of the moment moment, from monday to friday

22€

FORFAIT 3 COUPES DE CHAMPAGNE,

(choix parmi les coupes à la carte)

23€

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 5 local cheeses & hand-made jam

14€



GÂTEAU DE REIMS FAÇON BABA
& sirop de champagne de l'Aube aux fruits rouges

*Reims bisuit bab-style cake
with local champagne syrup & red berries*

12€

*servi avec un verre de Ratafia ou une coupe de champagne
pour 8€ supplémentaire*



CRÈME BRÛLÉE
à la fleur d'oranger

Orange Blossom "crème brûlée"

12€



PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON
et son coulis de fruits

Pavlova with seasonal fruits

12€

L'INSPIRATION DU MOMENT 

Servie du lundi au dimanche

Chef's inspirations of the moment moment, from monday to friday

12€



Préparation végétarienne



Contient des produits locaux

Prix net, toutes taxes comprises