

Le Héron Cendré

• RESTAURANT SAVOUREUX •



Logis
HOTELS

Les entrées

• STARTERS •

PLANCHE À PARTAGER

(POUR 2 PERSONNES MINIMUM)

Charcuteries fines, fromages régionaux, saumon fumé

Plate to share with ham, local cheeses & smoked salmon

(From 2 people)

10€/PERS.

MAKI DE LÉGUMES & SAUMON MARINÉ

aux herbes fraîches et vinaigrette thaï

Vegetable maki & marinated salmon

14€

PANIER CROUSTILLANT

salade de volaille marinée au Chimichurri

Crunchy salad with Chimichurri marinated chicken

11€

GUA BAO DE TARTARE DE CHÈVRES AUX CONCOMBRES

émulsion de betteraves

Gua Bao bred with goat cheese & cucumbers

10€



MILLE FEUILLE DE LÉGUMES

grillés au four à braise

Grilled Vegetables "mille feuille"

11€



L'INSPIRATION DU MOMENT

LOGIS
HOTELS

Produits du marché sur l'ardoise

Inspiration of the moment, market products on blackboard

11€



Préparation végétarienne

Les plats

• MAIN COURSES •

BURGER VÉGÉTARIEN
galette de légumes grillés au four à braise

Vegetarian Burger
grilled vegetables in a braised oven

20€

BURGER DE VEAU,
tome locale de chez "Malice et Fromage blanc"
& frites

Veal Burger,
local cheese & french fries

24€

DEMI POULET GRILLÉ,
sauce barbecue maison

Half grilled chicken,
homemade barbecue sauce

19€

FILET DE BOEUF GRILLÉ,
pommes "darphin", duxelles de champignons
& jus corsé au romarin

Grilled beef tenderloin,
potatoes "darphin", mushrooms & rosemary sauce

27€



Préparation végétarienne



Les plats

• MAIN COURSES •

DOS DE CABILLAUD RÔTI À LA FRANÇAISE,
& son espuma d'oignons au petits pois
**French roasted Cod fish,
onions and peas foam**

24€

ANDOUILLETTE AAAAA GRATINÉE AU CHAOURCE
beurre de cidre du Pays d'Othe
& tagliatelles fraîches à l'huile de poireaux
**Local sausage "andouillette" with Chaource cheese
& tagliatelle with leek's oil**

21€

LE POISSON DU MOMENT 
Fish of the day, market products on blackboard

20€

L'INSPIRATION DU MOMENT 
Produits du marché sur l'ardoise
Inspiration of the moment, market products on blackboard

20€

 Préparation végétarienne

Les desserts

• DESSERTS •

ASSIETTE DE 4 FROMAGES DE NOTRE RÉGION
& confiture artisanale

Local 4 cheeses plate & handcrafted jam

11€

RIZ AU LAIT,
caramel au chocolat et fève de Tonka

Rice pudding & chocolate caramel

11€

PAIN PERDU & SA POMME CONFITE AU MIEL
Glace vanille bourbon

*Sweet french toast with apple, honey
& vanilla ice cream*

10€

SOUPE DE PAMPLEMOUSSE À LA MENTHE
macaron noix de coco farci

*Grapefruits soup with mint
& coconuts macaron*

8€

SOUFFLÉ GLACÉ À LA PRUNELLE DE TROYES
& sa compotée de fruits de saison

*Iced "Soufflé" with Local alcool "Prunelle de Troyes"
& Mashed fruits*

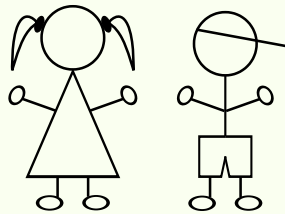
12€

L'INSPIRATION DU MOMENT

LOGIS
HOTELS

Inspiration of the moment, market products on blackboard

11€



Pour nos ~~sales gosses ...~~

Chers petits

• KIDS MENU •

15€

¼ DE POULET & FRITES

¼ *Chicken & chips*

OU

POISSON PANÉ & FRITES

Fish & chips

OU

STEAK HACHÉ DE BOEUF & FRITES

Ground beef steak & fries

L'INSPIRATION DU MOMENT

LOGIS
HOTELS

Inspiration of the moment, market products on blackboard

OU

2 BOULES DE GLACE

A scoop of 2 ice Cream bowls

OU

RIZ AU LAIT AU CARMEL

Rice pudding & caramel

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