



Entrées

Potage du moment et ses croutons 9€

Soup of the moment and croutons

Pain de viande, sauce Porto 10€

Meat loaf with a Port sauce

Tarte tatin de poulet et chèvre affiné caramélisée au miel 10€

Chicken and goat's cheese tatin tart, caramelised with honey

Confit d'agneau de Pel et Der et ses garnitures autour de la betterave 14€

Lamb confit from Pel et Der and its beetroot garnishes

Gravlax de cabillaud à la vanille, pain orangé 14€

Vanilla cod gravlax, orange bread

Mille-feuilles de filet mignon de porc fumé, crème à l'ail 14€

Smoked pork filet mignon mille-feuilles, garlic cream

Foie gras de canard maison autour des agrumes 23€

Homemade duck foie gras around citrus fruits

Déclinaison autour de l'escargot de Longsol 19€

Declination around Longsol snails

St. Jacques en coquille, chou confit aux lardons 21€

Scolops in their shell, cabbage confit with bacon

Prix nets



Dos de julienne lardé, farci aux pousses d'épinard 16€

Bacon rolled ling stuffed with spinach leaves

Couscous de crustacés (homard, gambas, chipirons) 29€

Sea fish couscous

Foie de veau grillé au beurre d'escargot 19€

Grilled veal liver with garlic butter

Saute´ de porc au chorizo et vin rouge, olives vertes 17€

Saute´ed pork in red wine with chorizo and green olives

Parmentier de confit de canard, sauce au foie gras 21€

Duck confit parmentier, foie gras sauce

Andouillette de Troyes AAAAA, gratinée au Chaource 23€

AAAAA andouillette from Troyes grilled wit Chaource

Bavette Angus sauce au poivre fumé 25€

Angus bavette steak in a smoked pepper sauce

T-bone de veau aux pruneaux, cuisiné en basse température 29€

Slow cooked veal T-bone with prunes

Filet de boeuf sauce aux truffes de pays 32€

Fillet of beef in a local truffle sauce

Prix nets



Desserts

Mini churros à la fleur d'oranger, sauce caramel 6,50€
Orange flower mini churros, caramel sauce

Ile flottante 6,50€
Floating island

Larme de coco et son croquant aux noisettes 10€
Coconut cream tear, hazelnut crunch

Pomme pochée sauce au chocolat 8€
Poached apple with chocolate sauce

Coulant au chocolat, crème anglaise 9€
Soft centred chocolate coulant, egg custard

Mille-feuilles de praliné et mandarine 9€
Praline and mandarine puff

Tiramisu, banane et poire 9€
Banana and pear tiramisu

Glaces, sorbets 6,50€
Ice cream, sorbets

Assiette de fromages 8€
Cheese platter

Prix nets



Menu Gourmand à 48€

ou 45€ avec fromage ou dessert

Boissons non comprises / Drinks not included

Foie gras de canard maison autour des agrumes

Homemade duck foie gras around citrus fruits

Ou

Déclinaison autour de l'escargot de Longsol

Declination around Longsol snails

Ou

St. Jacques en coquille, chou confit aux lardons

Scolops in their shell, cabbage confit with bacon

Couscous de crustacés (homard, gambas, chipirons)

Sea fish couscous

Ou

T-bone de veau aux pruneaux, cuisiné en basse température

Slow cooked veal T-bone with prunes

Ou

Filet de boeuf sauce aux truffes de pays

Filet of beef in a local truffle sauce

Assiette de fromages

Plate of cheeses

Dessert au choix à la carte

Choice of dessert à la carte



Menu Plaisir à 36€

ou 33€ avec fromage ou dessert

Boissons non comprises/Drinks not included.

Confit d'agneau de Pel et Der et ses garnitures autour de la betterave

Lamb confit from Pel et Der and its beetroot garnishes

OU

Gravlax de cabillaud à la vanille, pain orangé

Vanilla cod gravlax, orange bread.

OU

Mille-feuilles de filet mignon de porc fumé, crème à l'ail

Smoked pork filet mignon mille-feuilles, garlic cream.

Parmentier de confit de canard, sauce au foie gras

Duck confit parmentier, foie gras sauce

OU

Andouillette de Troyes AAAAA, gratinée au Chaource

AAAAA andouillette from Troyes grilled wit Chaource

OU

Bavette Angus sauce au poivre fumé

Angus bavette steak in a smoked pepper sauce

Assiette de fromages / Regional cheese plate

Coulant au chocolat, crème anglaise

Soft centred chocolate coulant, egg custard.

OU

Mille-feuilles de praliné et mandarine

Praline and mandarine puff

OU

Tiramisu, banane et poire / Banana and pear tiramisu.



Menu du Terroir Logis à 26€

Boissons non comprises / Drinks not included.

Potage du moment et ses croutons

Soup of the moment and croutons

Ou

Pain de viande, sauce Porto

Meat loaf with a Port sauce

Ou

Tarte tatin de poulet et chèvre affiné caramélisée au miel

Chicken and goat's cheese tatin tart, caramelised with honey

Dos de julienne lardé, farci aux pousses d'épinard.

Bacon rolled ling stuffed with spinach leaves

Ou

Foie de veau grillé au beurre d'escargot.

Grilled veal liver with garlic butter

Ou

Saute´ de porc au chorizo et vin rouge, olives vertes.

Saute´ed pork in red wine with chorizo and green olives

Assiette de fromages

Platter of cheeses

Ou

Mini churros à la fleur d'oranger, sauce caramel

Orange flower mini churros, caramel sauce

Ou

Ile flottante

Floating island

Ou

Pomme pochée sauce au chocolat

Poached apple with chocolate sauce



Menu Végétarien à 25€

Boissons non comprises / Drinks not included

Potage du moment

Soup of the day

Ou

Tartine végétarienne

Vegetarian tartine

Couscous aux légumes

Vegetable couscous

Ou

Nems géants aux légumes

Giant vegetable nems

Assiette de fromages

Platter of cheeses

Ou

Mini churros à la feu d'oranger, sauce caramel

Ou

Ile flottante



Menu étape

20€ Entrée + plat + dessert

16€ Entrée + plat ou plat + dessert

(uniquement le midi du mercredi au samedi) Boissons non comprises

Le potage du moment

Soup of the moment

Ou

La terrine du chef

The chef's terrine

La tartine du moment, frites , salade

Tartine of the moment, chips, salad

Ou

Plat du jour

Dish of the day

Fromages

ou

Ile flottante

ou

Sorbet/glace



Menu Junior 13€

Boissons non comprises / Drinks not included

*Aiguillettes de poulet panées, frites
Breadcrumbed chicken aiguillettes, chips*

*Minis churros au nutella
Nutalla mini churros*

Ou

*Glace
Ice cream*