

RESTAURANT LE ROYAL

Entrées

La charcuterie de Cyril Guilleminot 20.00€

5 variétés de charcuterie, pickle de concombre et salade verte

5 varieties of charcuterie, cucumber pickles and green salad

La Courge rôtie, le Fromage de Troyes et la Noix 16.00€

Courge rôtie, Fromage de Troyes, pesto de pepins de courge, noix et vinaigrette de noix

Roasted squash, Troyes cheese, squash seed pesto, walnuts and walnut vinaigrette

Le Foie-Gras et la Figue 18.00€

Foie Gras "cuit" au sel, confiture de figues, figue fraîche, brioche toastée

Salt-cured foie gras, fig jam, fresh fig and toasted brioche

La Noix de Saint Jacques, le Chou Fleur et les Œufs de Harreng fumé 19.00€

Noix de Saint Jacques poêlées, chou fleur en purée au beurre noisette et mariné

Pan-seared scallops, cauliflower purée with browned butter and marinated, smoked herring roe

Plats

Pates Billes, comme un risotto safrané, aux Poissons et Coquillages 25.00€

Ball-shaped pasta cooked like a saffron risotto, with fish and seafood

Omble de Fontaine du Moulin d'Eguebaude 24.00€

Omble cuisson unilatérale, sauce citronnelle, coco, gingembre

Unilaterally cooked char, lemongrass, coconut and ginger sauce

La Dorade Royale 23.00€

Filet de dorade cuit unilatéralement, sauce crémeuse au Champagne

Unilaterally cooked sea bream with creamy Champagne sauce

L' Andouillette de la Maison Maury 23.00€

Andouillette artisanale et sauce Chaource

Artisanal andouillette sausage, Chaource cheese sauce

Le Poulet de Paty d'Arrelles 24.00€

Cuisse rôtie, raviolis frits aux tomates séchées et olives, sauce romarin et citron

Roasted chicken leg, fresh ravioli with dried tomatoes and olives, rosemary and lemon sauce

Secreto de Porc en deux cuisson 23.00€

Secreto cuit à basse température et à la plancha, sauce chimichurri

Pork secreto cooked at low temperature and grilled on the plancha, chimichurri sauce

Le Tournedos Royal 34.00€

Filet de Bœuf, sauce Foie Gras et truffe d'Automne

Beef fillet with Foie Gras sauce and autumn truffle

Garnitures

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes

Pommes de terre à la plancha

Grilled potatoes

Sautée de légumes de saison

Stir-fried seasonal vegetables

Salade verte

Green salad

Supplément garniture

extra side

4.50€

Desserts

Poire au vin et épices

7.00€

Poire au vin et épices, amandes et crème anglaise

Pear in spiced wine, almonds and custard cream

Le Chocolat, le Café et la Noisette

9.00€

Gâteau et moelleux de chocolat, tuile et glace de noisette, réduction de café

Moist chocolate cake with tuile, hazelnut ice cream and coffee reduction

La Crème Brûlée

6.00€

Au caramel beurre salé

With salted butter caramel

Rhubarbe, Chocolat blanc et Framboise

9.00€

Rhubarbe cuit au sirop de vanille, framboise et ganache chocolat blanc montée

Rhubarb slow cooked in vanilla syrup, raspberry and whipped white chocolate ganache

Les Fromages de la Région

De vache "Comptoir du Fromager", de chèvre "Au coeur de la Chevrerie"

Cow's cheese (Comptoir du Fromager), goat's cheese "Au coeur de la Chevrerie"

- Les 3 Fromages régionaux

11.00€

- Les 5 Fromages régionaux

14.00€