

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 Harrenf 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
Sautéée 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€