Le Héron Cendré

· RESTAURANT SAVOUREUX ·

NOTRE

Carte

AUTOMNE 2026

Les produits de saison et du terroir champenois,
travaillés chaque jour par notre chef

Seasonal produce from Champagne,
prepared fresh every day by our chef

Logis HOTELS

DOMAINE DE LA FORÊT D'ORIENT · ROUILLY-SACEY

Entrées

STARTERS

VELOUTÉ DE POTIMARRON, ÉCLAT DE CHÂTAIGNE

huile de noisette, crème montée fumée

Red kuri squash velouté, chestnut shards

hazelnut oil, smoked whipped cream

12 €

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU MARC DE CHAMPAGNE

chutney de figue, brioche toastée

House duck foie gras terrine with marc de Champagne

fig chutney, toasted brioche

18 €

CEVICHE DE DORADE AU CITRON VERT

avocat, gingembre, citron vert

Sea bream ceviche with lime

avocado, ginger, lime

16 €

L'INSPIRATION DU MOMENT

l'entrée du marché, proposée sur l'ardoise

Chef's inspiration of the day

market starter, see today's slate

12 €

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.

Please order your dessert at the beginning of the meal.

Nos plats sont préparés maison · Prix nets, toutes taxes comprises

All our dishes are homemade · Prices in euros, all taxes included

Préparation végétarienne · *Vegetarian* Contient des produits locaux · *Locally sourced*

Fait maison · *Homemade*

Plats

MAIN COURSES

FILET DE BŒUF ROSSINI DU DOMAINE

mousseline de pomme de terre, foie gras poêlé

Beef fillet Rossini

potato mousseline, pan-seared foie gras

34 €

DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU

beurre blanc de champagne, poireaux fondants

Roasted cod fillet, crisp skin

Champagne beurre blanc, melting leeks

24 €

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE

légumes racines rôtis, jus forestier

Roasted free-range chicken supreme

roasted root vegetables, woodland jus

24 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS · WITH YOUR MEAL

FORFAIT 3 VERRES DE VIN

Three glasses of wine — sommelier's selection

24 €

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.

Please order your dessert at the beginning of the meal.

Nos plats sont préparés maison · Prix nets, toutes taxes comprises

All our dishes are homemade · Prices in euros, all taxes included

Préparation végétarienne · *Vegetarian* — Contient des produits locaux · *Locally sourced*

Fait maison · *Homemade*

Plats

MAIN COURSES

BURGER CHAMPENOIS

bœuf, andouillette, chaource coulant, tomates, oignons confits, frites maison

Champenois burger

beef, andouillette sausage, melting Chaource cheese, tomatoes, confit onions, house fries

22 €

BURGER VÉGÉTARIEN

légumes grillés au four à braise, frites maison

Vegetarian burger

ember-roasted vegetables, house fries

22 €

L'INSPIRATION DU MOMENT

le poisson ou la viande du marché, proposé sur l'ardoise

Chef's inspiration of the day

market fish or meat, see today's slate

22 €

POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS · WITH YOUR MEAL

FORFAIT 3 COUPES DE CHAMPAGNE

Three glasses of Champagne

23 €

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.

Please order your dessert at the beginning of the meal.

Nos plats sont préparés maison · Prix nets, toutes taxes comprises

All our dishes are homemade · Prices in euros, all taxes included

Préparation végétarienne · *Vegetarian* Contient des produits locaux · *Locally sourced*

Fait maison · *Homemade*

Fromages & Desserts

CHEESE & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION

salade et confiture artisanale

Regional cheese plate

3 fromages 12 € · 5 fromages 14 €

TARTE TATIN, GLACE VANILLE BOURBON

Tarte Tatin, Bourbon vanilla ice cream

11 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT GRAND CRU

cœur coulant, sorbet fromage blanc

Grand cru chocolate fondant

12 €

BABA AU MARC DE CHAMPAGNE

Baba with marc de Champagne

12 €

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE AMÈRE

Bitter orange crème brûlée

12 €

L'INSPIRATION DU MOMENT

le dessert du chef, proposé sur l'ardoise

Chef's dessert of the day

12 €

MERCI DE BIEN VOULOIR COMMANDER VOS DESSERTS EN DÉBUT DE SERVICE.

Please order your dessert at the beginning of the meal.

Nos plats sont préparés maison · Prix nets, toutes taxes comprises

All our dishes are homemade · Prices in euros, all taxes included

Préparation végétarienne · *Vegetarian* — Contient des produits locaux · *Locally sourced*

Fait maison · *Homemade*