

Menu plaisir

32 €

(1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage ou 1 Dessert)

Gaspacho de tomates et ses tapas frais
Fresh tomatoes gaspacho and homemade tapas

Briquette de Champ Sur Barse au jambon de pays, tomates confites et basilic
Champ Sur Barse cheese brick with raw ham and basil

Pressé de légumes en gelée, coulis de tomates
Vegetables terrine in gelee, tomatoes sauce

Croustillant d'andouillette de Troyes et pommes
Troyes andouillette with quarter of apple in phylo pastry

Graved-lax de saumon et salade fraîche sauce yaourt
salmon graved-lax with a yoghurt sauce salad

Salade de fricassée de ris de veau aux gambas (supplément 4€)
Sweet breads fricassee and shrimps salad

Terrine de foie gras maison, gelée de champagne rosé et pain d'épices de Dolancourt (supplément 4€)
Home made semi cooked foie gras, champagne aspic and gingerbread from Dolancourt

Parmentier d'aile de raie aux câpres et herbes folles
Skate wings gratin, served with smashed potatoes and herbs

Andouillette de Troyes au Chaource, confit d'oignons au Magra Bendi
Troyes andouillette with a Chaource sauce, onions chutney with Magra Bendi

Magret de canard à la plancha, jus au séchouan
Duck filet cooked on plancha, sechouan pepper sauce

Pavé de lard confit au vin et caramélisé
Confit creaky bacon in wine, and then caramelized

Truite meunière du Moulin
Roasted Trout Moulin recipe

Filets de rougets à l'unilatérale en rouge et noir (supplément 6€)
Roasted red mullet and black dressed in red and black

Confit de navarin d'agneau, croustillant de pain d'épices de Dolancourt, légumes cuisinés (supplément 6€)
Confit lamb shoulder, served with cooked vegetables and gingerbread from Dolancourt

Pavé de filet de sandre rôti, risotto de blé et jus de viande (supplément 6€)
Roasted pikefish, wheat risotto and meat juice

Dessert à la carte (à commander en début de service)
(to be ordered at the beginning of the meal)

Menu Gourmet

45 €

(1 Entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert)

Briquette de Champ sur Barse au jambon de pays, tomates confites et basilic
Champ sur Barse cheese brick with raw ham and basil

Pressé de légumes en gelée, coulis de tomates
Vegetables terrine in gelee, tomato sauce

Gaspacho de tomates et ses tapas frais
Fresh tomatoes gaspacho and homemade tapas

Croustillant d'andouillette de Troyes et pommes
Troyes andouillette with quarter of apple in phylo pastry

Graved-lax de saumon et salade fraîche sauce yaourt
salmon graved-lax with a yoghurt sauce salad

Salade de fricassée de ris de veau aux gambas
Sweet breads fricassee and shrimps salad

Terrine de foie gras maison, gelée de champagne rosé et pain d'épices de Dolancourt
Home made semi cooked foie gras, champagne aspic and gingerbread from Dolancourt

Parmentier d'aile de raie aux câpres et herbes folles
Skate wings gratin, served with smashed potatoes and herbs

Andouillette de Troyes au Chaource, confit d'oignon au Magra Bendi
Troyes andouillette with a chaource sauce, onion chutney with magra bendi

Magret de canard à la plancha, jus au séchouan
Duck filet cooked on plancha, sechouan pepper sauce

Pavé de lard confit au vin et caramélisé
Confit creaky bacon in wine, and then caramelized

Filets de Rougets à l'unilatérale en rouge et noir.
Roasted red mullet and black dressed in red and black

Confit de Navarin d'agneau, croustillant de pain d'épices de Dolancourt, légumes cuisinés.
Confit lamb shoulder, served with cooked vegetables and gingerbread from Dolancourt

Truite Meunière du Moulin
Roasted truit Moulin recipe

Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons
Roasted beef filet with mushrooms

Pavé de Filet de Sandre rôti, risotto de blé et jus de viande
Roasted pikefish, weet risotto and meat juice

Plateau de fromages de nos régions
Cheese platter

Papillote croustillante de Champ sur Barse affiné (à commander en début de service)
Ripened cheese "Champ sur Barse" in phyllo pastry (to be ordered at the beginning of the meal)

Dessert à la carte (à commander en début de repas)
(to be ordered at the beginning of the meal)

La Carte du moment

Nos Entrées Plaisir à 9,50€

Gaspacho de tomates et ses tapas frais.
Fresh tomatoes gaspacho and homemade tapas

Briquette de Champ sur Barse au jambon de pays, tomates confites et Basilic
Champ sur Barse cheese brick with raw ham and basil

Pressé de Légumes en gelée, coulis de tomates
Vegetables terrine in gelee, tomatoes sauce

Croustillant d'andouillette de Troyes et pommes
Troyes andouillette with quarter of apple in phylo pastry

Tartelette de gésiers de volaille aux poireaux
Poultry gizzard pie with leeks

Graved-lax de saumon et salade fraîche sauce yaourt
salmon graved-lax with a yoghurt sauce salad

Nos Entrées Gourmet à 15€

Escalope de foie gras poêlée sur brioche, sauce réduction balsamique (supplément + 4,00 €)
Warm escalope of foie gras with brioche, balsamic sauce

Salade de fricassée de ris de veau aux gambas
Sweet breads fricassee and shrimps salad

Terrine de foie gras maison, gelée de champagne rosé et pain d'épices de Dolancourt
Home made semi cooked foie gras, champagne aspic and gingerbread from Dolancourt

Nos plats Plaisir à 17,50€

Parmentier d'aile de raie aux câpres et herbes folles
Skate wings gratin, served with smashed potatoes and herbs

Andouillette de Troyes au Chaource, confit d'oignon au Magra Bendi
Troyes andouillette with a chaource sauce, onion chutney with Magra Bendi

Magret de canard à la plancha, jus au séchouan
Duck filet cooked on plancha, sechouan pepper sauce

Paella au blé et Fruits de mer
Sea foods and wheat paella

Pavé de lard confit au vin et caramélisé
Confit creaky bacon in wine, and then caramelized

Truite Meunière du Moulin
Roasted Truit Moulin recipe

Nos plats Gourmets à 22,50€

Filets de rougets à l'unilatérale en rouge et noir.
Roasted Red mullet and black dressed in red and black

Confit de navarin d'agneau, croustillant de pain d'épices de Dolancourt, légumes cuisinés.
Confit lamb shoulder, served with cooked vegetables and gingerbread from Dolancourt

Pavé de filet de sandre rôti, risotto de blé et jus de viande
Roasted pikefish, weet risotto and meat juice

Pavé de filet de bœuf aux champignons
Roasted beef filet with mushrooms.

Nos fromages à 7€

Plateau de fromages de nos régions
Cheese platter

Papillote croustillante de Champ sur Barse affiné
Ripened cheese "champ sur barse" in phyllo pastry

Nos desserts à 8€

Tartelette au citron, meringue craquante
Lemon pie and crispy meringue

Crème brûlée au marc de Champagne
Caramelized custard cream flavoured with Marc de Champagne

Cœur coulant au chocolat et glace chocolat au lait
Chocolate cake semi cooked, chocolate ice cream

Le Moulin du Landion



Hôtel Restaurant

Ananas rôti à la vanille Bourbon

Vanillia roasted pineapple

Soufflé glacé after eight

Iced soufflé « after eight »

Dessert de fruits de saison (indiqué de vive voix)

Dessert prepared with season fruits (ask the waiter)

Coupe colonel ou général

Lime sorbet drizzled with voka or vanillia ice cream drizzled with whisky

Assortiment de glaces et sorbets

Ice cream and sorbets palette

Menu du Meunier

23 €

(Entrée et plat, ou plat et dessert)

Servi le midi uniquement du lundi au vendredi

Gaspacho de Tomates.

Fresh tomato gaspacho

Pressé de Légume en gelée, coulis de tomate

Vegetables Terrine in gelee, tomato sauce

Croustillant d'andouillette de Troyes et pommes

Troyes andouillette with quarter of apple in phyllo pastry

Tartelette de gésiers de volaille aux poireaux

Poultry gizzard pie with leeks

Parmentier d'aile de raie aux câpres et herbes folles
Skate wings gratin, served with smashed potatoes and herbs

Andouillette de Troyes au Chaource, confit d'oignon au Magra Bendi
Troyes andouillette with a chaource sauce, onion chutney with magra bendi

Pavé de lard confit au vin et caramélisé
Confit streaky bacon in wine, and then caramelized

Paella au blé et Fruits de mer
Sea foods and wheat paella

Crème brûlée au marc de Champagne
Caramelized custard cream flavoured with Marc de Champagne

Cœur coulant au chocolat et glace chocolat au lait
Chocolate caked semi cooked, chocolate ice cream

Coupe colonel ou général
Lime sorbet drizzled with vodka or vanilla ice cream drizzled with whisky

Assortiment de glace et sorbets
Ice cream and sorbets palette