DOMAINE DE
MONTECRISTO
HÔTEL • RESTAURANT • EVENTS

Notre Carte du Moment

ÉTÉ 2026

Entrées

Carpaccio de poulpe cuit, huile vierge exotique et tuile à l'encre de seiche	15,00 €
Céviché de bar, marinade du Chef, pommes granny, graines de grenade	13,00 €
Foie gras mi-cuit du Domaine à la Prunelle de Troyes, brioche et gelée à l'échalote	19,00 €
Tomates et pêches fines, crème légère de burrata et pesto maison	12,00 €

Plats

La palette saisonnière du Maraîcher *Plat unique végétarien*	19,00 €
Crevettes décortiquées, tagliatelles fraîches à la bisque maison, copeaux de parmesan et zestes de citron	28,00 €
Thon mi-cuit, piperade et émulsion de poivrons, cacahuètes torréfiées	30,00 €
Cœur de rumsteck grillé 180 g, pressé croustillant de pommes de terre et jus de viande corsé	31,00 €
Ris de veau du Comte, purée façon grand-maman et sauce aux morilles	38,00 €

Fromages

Faisselle de Champ-sur-Barse, salée ou sucrée	7,00 €
Fromages affinés, chutney et salade à l'huile de noix, toast fin croquant	10,00 €

Desserts

Création du pâtissier	11,00 €
Rosace de fruits frais, glace au yaourt et crumble aux zestes d’agrumes	10,00 €
Pêche rôtie, crémeux à la verveine, éclats sablés et nuage de miel de forêt	12,00 €
Palette de desserts de notre sélection	13,00 €
Le véritable café gourmand	15,70 €