



HOTEL DE L'ABBAYE

Longpont

MENU SAINT SYLVESTRE - 31 DÉCEMBRE 2024

90€ par personne hors boisson - sur réservation uniquement

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE FROIDE

Pressé de foie gras maison "Label Rouge" façon Lucullus, brioche toastée, coulis de fruits rouges

ou

Ceviche de St Jacques, citron vert et citronnelle, huile d'olive extra vierge

ENTRÉE CHAUDE

Consommé de Poule, raviole de langoustine du Guilvinec

TROU NORMAND

Sorbet pomme verte, calvados fermier vieux du Pays d'Auge

PLAT

Médallions de suprême de chapon contisés aux morilles, farce fine aux champignons sauvages, jus corsé au porto, gratin de pommes de terre

ou

Beau pavé de turbot rôti, salsa verde, légumes anciens poêlés, velouté à l'encre de seiche

DESSERT

Mont blanc, crème de marrons, clémentines pochées au sirop



cuisine maison, produits frais

Hôtel, 10 chambres - Le Prieuré, grand gîte 7 chambres

Petit-déjeuner - Caviste - Séminaires - Brunch - Privatisations

Ouvert tous les midis et le soir du lundi au samedi

8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT - 03 23 96 02 44