

A PARTAGER Planche de charcuterie, beurre demi-sel 7 / pers.

Boudin noir artisanal des Hauts de France tranché 9,5

ENTRÉES

Velouté glacé de courgettes, petit pois, menthe et fromage frais 7,5

Rillettes de canard maison, chutney à la rhubarbe 8,5

Vitello tonnato - carpaccio de veau, sauce thon et cornichons 9,5

Brunoise de gravlax de saumon et escabèche de petits légumes 12,5

Tartare d'avocat et chair de tourteau, mayonnaise maison 14

Le pâté croûte maison de la semaine 15

Pressé de foie gras "Label Rouge" maison, brioche snackée, coulis de fruits rouges 17

PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

- Boudin noir artisanal 14
- Saucisse artisanale 16
des Hauts de France, sauce oignons caramélisés

Véritable andouillette de Troyes AAAAA grillée
au braséro, sauce moutarde à l'ancienne 17,5

Suprême de poulet jaune de champagne cuit
basse température, coulis de poivrons rouges 18

Risotto crémeux au parmesan AOP et aux
courgettes poêlées 18

Tartare de charolais au couteau préparé minute à
la façon du chef 21,5

Pavé de saumon rôti, sauce vierge 23

Filet de boeuf de Lorraine poêlé au beurre
demi-sel, jus au porto 27,5

Bel onglet de blonde d'Aquitaine de chez Laurent
Mourot à Chézy-sur-Marne, sauce poivre 29

Ris de veau français de coeur moëlleux et
croustillants, sauce aux cèpes d'été de la forêt de
Retz 45

POUR 2 PERSONNES OU AMATEUR

Châteaubriand de faux-filet de Blonde
d'Aquitaine, ferme de Chevance - min. 600g 75

sauces maison : mayonnaise maison +1,5 - béarnaise maison +2 - sauce aux cèpes d'été de la forêt de Retz +2,5

*accompagnement au choix : frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf
mousseline de pommes de terre - ratatouille fraîche - salade verte - gratin Dauphinois +3*

TROU NORMAND POMME CALVADOS 9

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS AU LAIT CRU DES HAUTS DE FRANCE 10

DESSERTS

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7,5

Mousse au chocolat 75% en tradition 8,5

Moëlleux pistache et caramel au beurre salé 11

Pavlova aux fruits rouges, crème mascarpone à la vanille
et coulis maison 12

Nage de prunes fraîches pochées façon melba, sirop au
romarin du jardin 12

Café affogato 6,5

Dame blanche 9,5

Chocolat liégeois 9,5

Café liégeois 9,5

Colonel 12

Irish café 12

GLACES DES ALPES

Boule au
choix 3,5
*vanille,
chocolat,
café,
pomme,
citron,
fraise,
framboise*



cuisine maison, produits frais - ouvert midi et soir du mardi au samedi

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

fermeture annuelle du 31 août au 7 septembre 2025