

A PARTAGER Planche de charcuterie, beurre demi-sel 6,5 / pers.

Boudin noir artisanal des Hauts-de-France tranché 8,5

---

## ENTRÉES

Soupe de poisson de roche maison, rouille, croûtons, fromage 8,5

Oeuf parfait en meurette, croûtons, champignons et lardons 8,5

Gravlax de truite française façon tartare, graines de fenouil 8,5

Croustillant de pied de cochon, salade et sauce gribiche 8,5

Terrine de campagne maison, saucisse de morteau et champignons 8,5

Pressé de foie gras maison, brioche snackée, coulis de fruits rouges 15



HOTEL DE L'ABBAYE

*Longpont*

---

## PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

- Boudin noir artisanal 14

- Saucisse artisanale 16

des Hauts de France, jus aux oignons  
caramélisés

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

Rigatonis poêlés, potimarron et bleu d'Auvergne  
18,5

Cuisse de canard braisée, sauce petits légumes et  
piment d'Espelette 18,5

Lasagnes maison de paleron de boeuf  
longuement braisé & salade 18,5

Dos de lieu noir, risotto de lentilles beluga 21,5

Onglet de blonde d'Aquitaine de la ferme de  
Chevance, sauce échalotes 23,5

Médallions de paleron de boeuf braisé "à la  
royale", foie gras et jus réduit 29,5

Ris de veau de coeur moëlleux et croustillants,  
sauce champignons 45

Châteaubriand de coeur de rumsteack - min  
600g 70

Côte de boeuf de blonde d'Aquitaine de la ferme  
de Chevance grillée au braséro - min. 1 kg 85

*accompagnement au choix :*

*frites fraîches de St Etienne Roilay à la graisse de boeuf - purée maison - salade - poêlée de légumes  
pommes grenailles rôties - gratin de chou-fleur - accompagnement supplémentaire +3*

---

**TROU NORMAND POMME CALVADOS 8,5**

---

**ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 8,5**

---

## DESSERTS // *chantilly maison +1*

Mousse au chocolat 7,5

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 8,5

Brioche perdue et caramel au beurre salé 8,5

Crumble aux pommes - cannelle 8,5

Meringue maison et crème diplomate à la framboise 8,5

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 du mardi midi au dimanche 18h

contact@hotel-abbaye-longpont.fr - 03 23 96 02 44 // 8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT