

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

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

ENTRÉES

Velouté crémeux de champignons 7,5

Tarte au maroilles, salade et oignons confits au cumin 8,5

Oeuf parfait, crème de potimarrons et croûtons 8,5

Salade gourmande, chèvre rôti et jambon serrano 8,5

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

Pâté croûte maison du moment 12,5

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

PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

PLAT DU JOUR 14

- 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 Gorgonzola
AOP 17,5

Tête de veau longuement mijotée au
bouillon, légumes, sauce gribiche 18,5

Carbonnade de joue de porc à la Flamande
18,5

Cuisse de canard braisée au piment d'Espelette 18,5

Fricassée de rognons de veau, sauce porto et
moutarde à l'ancienne 18,5

Onglet de blonde d'Aquitaine de chez Laurent
Mourot à Chézy-sur-Marne, sauce poivre 22,5

Filet de bar, coulis de tomates et mousseline de
carottes 21,5

Ris de veau de coeur français moëlleux et
croustillant, sauce aux champignons de chez Ruol
45

Lièvre à la royale à la façon d'Antonin Carême 50

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

accompagnement au choix :

*frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf - purée maison - salade - poêlée de légumes
accompagnement supplémentaire +3*

TROU NORMAND POMME CALVADOS 8,5

ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 8,5

DESSERTS // *chantilly maison +1*

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7,5

Mousse au chocolat 7,5

Moëlleux au chocolat 75% & crème anglaise 8,5

Brioche perdue et caramel au beurre salé 8,5

Bostock aux pommes confites, crème d'amande 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

