

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 potimarrons 7,5

Rillettes de canard français maison parfumées à l'estragon 8,5

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

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

Terrine de campagne maison aux pistaches 8,5

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

---

## PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

- Boudin noir artisanal 14  
- Saucisse artisanale aux herbes 16  
des Hauts de France, jus aux oignons caramélisés

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

Brochette de poulet mariné citron et thym 18,5

Gratin de lentilles corail et haricots rouges, salade verte 18,5

Suprême de volaille contisé au chorizo, sauce champignons 18,5

Tête de veau longuement mijotée au bouillon, pomme vapeur et petits légumes 18,5

Ribs de porc d'Antan cuits sous vide à basse température, mariné aux épices douces, pomme au four & crème acidulée 20,5

Brandade de cabillaud à la provençale, tian de légumes 18,5

Filet de dorade sébaste, risotto au citron confit, pomme vapeur et beurre blanc 21,5

Faux-filet de blonde d'Aquitaine de la ferme de Chevance, sauce poivre 23,5

Magret de canard français entier, sauce cidre 29

Filet de blonde d'Aquitaine de chez Laurent Mourot à Chézy-sur-Marne, sauce morilles 35

## A PARTAGER OU AMATEUR

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine de la ferme de Chevance grillée au braséro 85

*accompagnement au choix :*

*frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf - purée maison - salade - poêlée de légumes  
rattes du Touquet rôties au beurre & thym - 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 8,5

Brioche perdue et caramel au beurre salé 8,5

Crumble aux pommes - cannelle 8,5

Tiramisu à la praline 8,5

Croustillant cookie, ganache chocolat extra bitter 9,5

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*



**ouvert dimanche & lundi de Pâques au déjeuner**

ouvert du mardi au dimanche midi // service bar continu les samedis et dimanches

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

