

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

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

ENTRÉES

Velouté de petits pois et carottes de Cravançon 7,5

Terrine de campagne maison & condiments 8,5

Oeuf parfait à la Bourguignonne, croûtons et lardons 8,5

Crèmeux de thon rouge, avocat et poivron 8,5

Os à moëlle rôti au four, fleur de sel & pain toasté 9,5

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

+ *Le verre de Sauternes 12,5cl - Château de Myrat Grand cru classé 2019... le favori du moment* 15



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

Fricassé de lapin à l'estragon, oignons grelots 18,5

VG - Risotto crémeux primavera au parmesan AOP 18,5

Suprême de poulet jaune des Hauts-de-France rôti au thym, sauce champignons 18,5

Poitrine de porc d'Antan longuement braisée sous vide à basse température, jus maison, pomme au four & crème acidulée 18,5

Brochette de boeuf grillée, sauce aux oignons caramélisés 21,5

Filet de bar, bisque de crevettes, flans de courgettes et pommes vapeur 21,5

SPÉCIALITÉS

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

Ris de veau de coeur moëlleux et croustillants, sauce morilles 42

A PARTAGER OU AMATEUR

Côte de bœuf de blonde d'Aquitaine de la ferme de Chevance grillée au braséro 78

*accompagnement au choix : pomme au four & crème acidulée - pommes sautées
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 8,5

Pomme des vergers du Petit Marais rôtie, caramélisée à la vergeoise 8,5

Brioche perdue et caramel au beurre salé 8,5

Moëlleux au chocolat 75% & crème anglaise 8,5

Pavlova maison aux fruits rouges 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 midi et soir du mardi au samedi + dimanche midi // service bar continu le week-end
contact@hotel-abbaye-longpont.fr - 03 23 96 02 44 // 8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT