Pour l'apéritif - sélection à partager
Planche de charcuteries, beurre demi-sel 6,5 / pers.
Boudin noir artisanal des Hauts-de-France tranché 8,5

HOTEL DE L'ABBAYE

Longpont

ENTRÉES

Velouté de topinambour maison 6,5

Rillettes de canard et gésiers confits à la graisse de canard 8,5

Pressé de jarret de porc persillé, sauce gribiche 8,5

Poireaux vinaigrette tièdes, oeuf parfait 8,5

Pâté croûte maison du moment 9,5

Tartare de truite arc-en-ciel fumée maison 9,5

Poêlée de cèpes & escargots de Bourgogne, pain toasté 12,5

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

\+ *le verre de Sauternes - cuvée Jeanne du Domaine Chouvac... le favori du moment - 12 cl 12,5*

PLATS - cuisson à la plancha selon la météo

Boudin noir artisanal des Hauts de France, jus aux oignons caramélisés 14

VG - Ficelle picarde aux poireaux & champignons de chez Ruol, béchamel maison 16,5

VG - Poêlée de rigatonis aux potimarrons & bleu d'Auvergne 17,5

Andouillette de Troyes 5A bien grillée, sauce moutarde à l'ancienne 17,5

Choucroute Alsacienne garnie 18,5

Magret de canard français, sauce aux fruits rouges 18,5 / 35

Pavé de boeuf HDF, grillé à la plancha, sauce aux oignons - 180g 19,5

Filet de sandre rôti, mousseline, pommes grenailles 20,5

Paupiette de veau, farce fine & sauce aux morilles 21,5

Nos plats signature

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

Filet de boeuf des HDF, sauce poivre du chef 35

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

À partager, ou pas !

Châteaubriand de coeur de faux-filet des Ets Denis - 600g 70

accompagnement au choix : frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf
purée maison au thym - pdt grenaille de Cravançon - salade - poêlée de légumes
un accompagnement supplémentaire +3 - mayonnaise maison +1 - sauce morilles +2,5

Assiette de fromages au lait cru 8,5

Trou normand : sorbet pomme + Calvados 8,5

DESSERTS // *chantilly maison +1,5*

Crème brûlée maison à la vanille de Tahiti 8,5

Poire Williams pochée au sirop, sauce chocolat 8,5

Pavlova aux fruits rouges, diplomate à la vanille 8,5

\+ *liqueur de framboise - Maison Bocquet - 4 cl 7*

Pomme rôtie à la cassonade, diplomate au caramel 8,5

Moëlleux au chocolat 75% et crème anglaise 8,5

Entremet aux fruits exotiques 8,5

Café affogato 6,5

Dame blanche 9,5

Chocolat liégeois 9,5

Café liégeois 9,5

Colonel 12

Irish café 12

Espresso Martini 12

Glaces des Alpes
Stéphane Vindret, maître artisan glacier à Annecy
Boule au choix 3,5
vanille, chocolat, café, pomme, citron, fraise, caramel beurre salé

vente à emporter - séminaires - privatisations - brunchs - le Prieuré : grand gîte
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