

APÉRITIF - À PARTAGER

Planche de charcuterie et beurre demi-sel 7 / personne

ENTRÉES

- Rillettes d'échine de porc rôtie à la moutarde à l'ancienne 7
Gaspacho Andalou maison, burrata crémeuse 7
Terrine de campagne maison au foie de volaille 7
Tartare de saumon frais mariné au pesto 9
Foie gras de canard à la crème de mûre maison, brioche toastée 15
-



PLATS - CUISSON AU BRASERO

- | | |
|--|--|
| Brochette de rumsteack des Ets Denis marinée aux herbes de provence et grillée au braséro 17
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> | Andouillette traditionnelle de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne 17
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> |
| Suprême de poulet jaune de Champagne farci aux pommes de Dampleux, <i>jus au cidre doux</i> 16 | Magret de canard français entier 22
<i>pommes grenailles rôties au thym et au beurre demi-sel</i> |
| Poisson du marché nacré, sauce vierge maison 18
<i>poêlée de légumes du moment</i> | Bel ongle de boeuf des établissements Denis - minimum 350g grillé au braséro, <i>sauce échalotes</i> 28 |
| Risotto en tradition, Saint-Jacques et gambas poêlées 21 | Ris de veau de coeur moëlleux et croustillants, sauce morilles 36 |
| Faux-filet de blonde d'Aquitaine de la ferme de Chevance, Laurent Mourot 19
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> | POUR DEUX PERSONNES (OU POUR AMATEUR)
T-Bone de boeuf persillé des Établissements Denis - environ 900g, sauce maison au choix 75
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> |
-

TROU NORMAND POMME CALVADOS 5

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES AU LAIT CRU 7

DESSERTS

- Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7
Gratin de fruits rouges frais maison 9
Tarte tatin aux prunes Black Splendor 9
Pavlova de Maxime aux fraises de France 9

GLACES

- Dame blanche 8
Colonel 8
Irish café, spécialité de Mégane 12
Boule au choix 3,5
vanille, chocolat, fraise, framboise, café, caramel beurre salé, noisette, citron, pomme



cuisine maison, produits frais - **NOUS RECRUTONS**

Ouvert midi et soir 7j/7

Hôtel - Le Prieuré, grand gîte 7 chambres - Caviste - Séminaires - Brunch - Privatisations
8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT - 03 23 96 02 44