

A PARTAGER Assortiment de charcuterie, beurre demi-sel 7 / pers.

ENTRÉES

- Terrine de campagne maison à la façon du chef 7
Velouté aux châtaignes et champignons de chez Ruol 7
Oeuf parfait, crème de truffe et pétales de parmesan 9
Saumon Bömlo fumé maison, condiments et toast 12
Foie gras de canard, coulis de fruits rouges, brioche toastée 15



TROU NORMAND POMME CALVADOS 7

PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

- | | |
|---|--|
| Coeur de rumsteack de la ferme de Challouet, Charles Verriest, sauce poivre ou échalotes 19
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> | Blanquette de veau à l'ancienne, pommes vapeur 18 |
| 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> | Filet de sandre rôti, sauce façon Nantua, blancs de poireaux braisés 21 |
| Poitrine de porc longuement braisée aux épices douces 19
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> | Tranché de magret de canard français, jus au vinaigre balsamique 25
<i>pommes de terre grenailles</i> |
| | Tartiflette authentique de Savoie, reblochon AOP au lait cru, salade verte 18 |
| | Daube de cerf de la forêt de Retz aux fruits rouges et à la vanille 20
<i>frites fraîches de Saint-Etienne-Roilaye cuites à la graisse de boeuf</i> |
| | Ris de veau de coeur de Charles Verriest moëlleux et croustillants, sauce aux morilles 36 |

ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 7

DESSERTS

- Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 7
Brioche poêlée façon pain perdu, caramel beurre salé 8
Mi-cuit chocolat et pesto de menthe fraîche 9
temps de cuisson 10 minutes
Poire pochée aux épices, sauce chocolat, amandes grillées, boule de glace 9
Tarte tatin en tradition, crème fraîche épaisse 11

GLACES

- Irish café 12
Colonel 10
Chocolat liégeois 9
Boule au choix 3,5
*chocolat, café, caramel
beurre salé, noisette,
pomme, citron, fraise,
framboise*



cuisine maison, produits frais - **NOUS RECRUTONS**
Hôtel, 10 chambres - Le Prieuré, grand gîte 7 chambres
Petit-déjeuner - Caviste - Séminaires - Brunch - Privatisations
Ouvert tous les midis et le soir du lundi au samedi
8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT - 03 23 96 02 44