

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

ENTRÉES

Velouté de champignons Portobello 6

Oeuf parfait à la crème de truffe et copeaux de parmesan 6

Pressé de jarret de porc sauce tartare 6

Terrine de campagne maison 7

Pressé de foie gras "Label Rouge" maison façon Lucullus, brioche toastée, coulis de fruits rouges 17



PLATS - CUISSON AU BRASERO selon météo

Daube de joue de boeuf façon bourguignonne, pommes de terre grenailles 14

Suprême de volaille rôti, sauce maroilles au lait cru, pommes purée 14

Sauté de porc curry coco 14
frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf

Andouillette traditionnelle de Troyes AAAAA, sauce moutarde à l'ancienne 17
frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf

Retour de la pêche, poêlée de légumes 17

Faux-filet de bœuf de Blonde d'Aquitaine de chez Laurent Mourot, ferme de Chevance. Sauce échalotes 23
frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf

Ris de veau de coeur français moëlleux et croustillants, sauce morilles 44
frites fraîches de St Etienne Roilaye à la graisse de boeuf

TROU NORMAND POMME CALVADOS 7

ASSIETTE DE FROMAGES AU LAIT CRU 7

DESSERTS

Crème brûlée maison à la vanille de Madagascar 6

Flan pâtissier maison à la parisienne 6

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise 8

Tiramisu en tradition 8

Profiteroles de l'Abbaye, crème diplomate à la praline, sauce chocolat 10

Irish café 12

Dame blanche 9

Colonel 10

Chocolat liégeois 9

Café affogato 6

GLACES

Boule au choix 3,5
vanille, 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 midi et soir du lundi au samedi - fermé le dimanche
8, rue des Tourelles - 02600 LONGPONT - 03 23 96 02 44