

La Cressonnière

Natur pur

„Ort, an dem Kresse wächst“ ist ein treffender Name für dieses Gästehaus in einem kleinen Dorf im Süden der Champagne. Es liegt auf einem riesigen Terrain mit einem Teich. Der älteste Teil des ehemaligen Bauernhofs stammt noch aus dem 16. Jahrhundert. Die Besitzer Dominique und Dany Begny haben viel renoviert und angebaut. Die Zimmer haben sie schlicht und komfortabel eingerichtet und gemütlich mit Holz vertäfelt. Dany ist ein begabter Handwerker. Er hat auch die alte Scheune ausgebaut und dort eine Sauna und einen Whirlpool installiert.

Infos:

Zimmer: 2 Doppelzimmer und einen „Zirkuswagen“ im Garten für Pilger

Preis Doppelzimmer (mit Frühstück): 80 Euro (20 Euro für ein Zustellbett)
35 Euro für den Zirkuswagen

Sprachen: Französisch

Barrierefrei: nein

Haustiere mitbringen: nein

Verköstigung: Frühstück, Abendessen

Extras: riesiger Garten mit Angelteich; Hühner, Enten, Tauben etc.; Terrasse, Sauna, Whirlpool

In der Umgebung:

Pilgerweg Via Francigena

<https://via-francigena.com/>

Abtei von Mormant (nur von außen zu besichtigen)

<http://mormant52.free.fr/>

Gallo-römisches Museum und Tuff-Becken von Rolampont

<http://tufiere.tourisme-langres.com/tufiere-en.html>

Anschrift:

21 rue de la Cressonniere
52210 Leffonds

Kontakt:

Dany et Dominique Begny

Tel. 0033 3 25 01 29 45 oder 0033 6 75 32 72 43

dominique.begny@wanadoo.fr

<https://www.gites-de-france.com/de/node/526555>

Dominiques' Rezept:**Filets mignons oder Hühnerfilets mit Käsesoße**

Zutaten:

- Filets
- 1 Langres (lokaler Käse)
- 50 g Crème fraîche
- 1 Suppenlöffel Senf

Zubereitung:

Medaillons von beiden Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten. Anschließend im Backofen auf dem Gitter für 15 Minuten bei 80° garen. Für die Soße alle Zutaten langsam zusammen schmelzen lassen. Mit etwas Bouillon abschmecken. Mit dem Fleisch servieren.