



# la mus diè re

LE MENU

## Formule n°1

ENTRÉE + PLAT  
ou PLAT + DESSERT

Valable uniquement le midi  
Sauf dimanche et jours fériés

26€



## Formule n°2

ENTRÉE + PLAT  
+ DESSERT

32€



## La formule du "Chef Ratatouille"

Pour les enfants  
de moins de 12 ans

11€



CARTE SIGNATURE  
DAVID GALLIENNE

CHEF EXÉCUTIF  
BENJAMIN REVEL

# les en- trées

13€

### Le Silure fumé

En maki / Mâche / Olives / Sarrasin

### Le Potimarron

Comme un macaron / Pain d'épices  
Châtaigne

### Les Escargots de la Broche

En bouillon / Champignons marinés  
Citronnelle

21€

# les plats

### Le Poisson Côtier

Roulé au lard de la Sente aux Ânes  
Jus vert / Céleri

### La Pintade Fermière de Normandie

Croûte d'herbes / Quinoa crémeux

### Les Choux de chez Damien Lemarchand

Marinés / Grillés / Pomme

# les des serts

11€

### Le Kiwi Français

Comme une Pavlova / Graines de lin

### Le Moka

Tout en légèreté / Noisettes

### La Palette de Glaces et Sorbets

By Gérard Cabiron (MOF)  
Sablé au poivre de Timut

### L'Assiette de Fromages Normands

Des fromagers du Mesnil (Gasny, 27)

Origine de la viande : France

Nos produits peuvent contenir des allergènes dont la liste peut vous être communiquée sur demande.

Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture.

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).