



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€



Menu Enfant

Pour les enfants
de moins de 12 ans

11€



CHEF
BENJAMIN
REVEL

les en- trées

10€

L'Eclair à La Tomate

Parmesan / Sorbet Poivron

Le Velouté de Cèpes Normands

Crème de Foie Gras

La Brème d'île de France

En rilette / Hareng Fumé / Mesclun

Le Boeuf normand

Croustillant / Crème d'hibiscus

les des serts

9€

La Tomate

Echalotes confites / Curry noir

La Fraise

Fromage blanc fermier / Sorbet Framboise

La Barre Chocolat Noir

Camomille / Orange

L'assiette de dégustation glaces et sorbets

Glaces et sorbets artisanaux

Les Fromages Normands

De Jean-Luc MISEREY

les plats

20€

Gigot d'Agneau

Ras El Hanout / Pruneaux / Légumes Nouveaux

La Lentilles Rose de "Pousse de la"

En Falafel / Céleri

Le Ris De Veau

Ecrasé de Pomme de terre / Jus Corsé

Supplément + 7€

Le Poisson Du Jour

En roulé au Chou Vert / Embeurrée

La Volaille Fermière "De la Sente Aux Ânes"

Quinoa Normand / Sauce Poulette Aux Crustacés

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).