



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€

Le CheeseCake Butternut

Fenouil / Graines Torréfiées

Le Velouté de Courgette

Escargots en Tempura " de la Broche" / Noisette

La Rillettes De Carpe

Fromage Frais / Moutarde à L'ancienne

Le Boeuf Mariné

En Carpaccio / Chimichurri

La Saint-Jacques

De Trouville / Haricots Noir / Sumac

Supplément +5€

les des serts

9€

La Pomme / Poire

Sablé Breton / Crème Vanille

Arancini De Quinoa

Chocolat / Patate Douce

La Soupe de Sésame Noir

Blancs en Neige / Caramel

L'assiette de dégustation glaces et sorbets

Glaces et sorbets artisanaux

Les Fromages Normands

De Jean-Luc MISEREY

les plats

20€

La Poitrine De Cochon

Laquée à l'Orange / Grenailles

Le Cannelloni

Gratiné au Parmesan / Poireaux / Brocolis

Le Poisson Du Jour

Choux Fleurs / Sauce Vierge

Le Lieu Jaune De Ligne

Homard / Betterave / Citron

Supplément +10€

Le Magret De Canard

Fumé / Carotte Fane / Sauce Coco

Supplément +7€

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).