



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 Velouté de Champignons

Escargots en Tempura " de la Broche" / Noisette

La Rilette De Carpe

Fromage Frais / Moutarde à L'ancienne

Le Boeuf Mariné

En Carpaccio / Chimichurri

Le Cheesecake Butternut

Fenouil / Biscuit aux Graines

La St-Jacques

De Trouville / Céleri / Jus d'Agumes

Supplément + 5€

les plats

20€

La Poitrine De Cochon

Laquée à l'Orange / Grenailles

Le Cannelloni Gratiné

Shiitaké du Sud Ouest / Mousse de Châtaigne

La Pêche Du Moment

Sauce Vierge / Butternut

Le Magret De Canard

Carotte Fane / Coco

Supplément +7€

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

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).