



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

34€



Menu Enfant

Pour les enfants
de moins de 12 ans

11€



CHEF
BENJAMIN
REVEL

les en- trées

11€

L'oeuf mollet de la ferme de l'Ecoufle

Lentilles roses de "Pousse de Là" / Champignons

Le Boeuf Mariné

En Façon Gravlax / Condiment Courgette

Les tortellinis au Neufchâtel

Petits pois / Sauge du jardin

La Salade de Quinoa "Pousse De Là" (27)

Tomates / Curry Noir

22€

les plats

La Maxi côte de cochon fermier (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Jus corsé au thym

La tartelette de pois chiches noirs

Courgettes colorées / Piments d'Espelette

Le croustillant de Carpe

Pommes de terre confites / Bouillon au Vignes de Giverny

Les Arancinis aux Herbes

Mousse de Lard Fumé / Ail Noir

Le Pressé de Silure

Poché et Fumé / Poivrons verts / Concombre

les des serts

9€

Le chou craquelin

Crémeux caramel / Granola maison

La Terrine de Fruits Rouges

Biscuits sablé / Sorbet Griottes

La rhubarbe pochée aux 3 baies

Chartreuse / Biscuit croquant

Autour du lait cru fermier

Riz crémeux / Voile de lait ribot

La planche de fromages normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

La Tarte aux Framboises du "Jardin d'IDA" (supplément +2€)

Chocolat noir / Sorbet

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).