



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€

Le Gaspacho de Tomate

Pain aux Céréales / Mousse de Chèvre Frais

La Raviole de riz au Silure fumé

Bouillon Citronnelle et Gingembre

Le Maquereau de Trouville

Marinée au soja / Focaccia

La Tortilla de Quinoa normand

Canard confit / Ketchup de Mûres / Piments

La Rilette de Truite fumée maison

Bouillon d'arêtes et tomates

les des serts

9€

L'Entremet Chocolat

Poivres / Praliné Tournesol / Groseilles

L'Éclair au Melon

Verveine / Glace Vanille

La Pêche de Vigne Pochée & Grillée

Granola / Lait d'Avoine / Sorbet

La planche de fromages normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

La Tartelette Destructurée

Chou-Fleur / Mûres / Glace crème Fraîche

La Ratatouille Confité

Sablé Breton / Compoté d'oignons / Glace huile d'Olive

les plats

22€

La Poitrine de Cochon Fermier

Figues Fraîches / Patates douces

Le Silure d'Ile de France Snacké

Salade de pêche et sarrasin / Sablé croquant

La Salade De Moules Du Mont Saint Michel

Arancinis / Courgettes

La Tatin De Tomates Cerises

Aubergines au Sésame / Graines de Courge

La Volaille Fermière

Marinade moutarde / Courgettes

Le Filet de Canette fermière (supplément +4€)

Poivre mignonnette / Haricots verts / Coulis d'herbes

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).