



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€

La Croquette de Canard Confit

Salade De Pois Cassés / Emulsion Oignons

Le Pâté En Croûte

De Légumes de Damien / Condiment Ravigote

Le Millefeuille Croustillant de Truite Fumé

Bouillon d'arêtes et tomates

La Soupe De Tomates

Escargots en Tempura / Mousse d'herbes

les des serts

9€

Les Dernières Prunes En Textures

Streusel Amande / Glace Confiture de Lait

La Queue De Castor

Nectarines / Cannelle

Le Crousti-Crémeux de Quinoa

Confiture de Lentilles / Quetsch

La planche de fromages normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

La Tartelette Destructurée

Chou-Fleur/ Mûres / Glace crème Fraîche

les plats

22€

Le Croustillant de Poissons d'eau douce

Jeunes Carottes / Sarrasin

La Maxi Côte de Cochon Fermier

(uniquement pour 2 pers (supplément +2€))

Pommes Grenailles / Jus aux Aromates Du Jardin

Les Champignons Français

Galette de Pomme de Terre / Praliné Champignons

La Volaille Fermière

Marinade moutarde / Courgettes

Le Filet de Canette fermière (supplément +5€)

Echalotes Confitées / Chou Fleurs

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).