



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 Carpaccio de Magret

Avoine / Citron

Le Silure fumé

Condiment Pomme- Câpre / Arancini

Le Brochet D'Ile de France

Bouillon de Veau - Citronnelle / Oeufs de truite

22€

les plats

Le Célerisotto

Pesto d'herbes / Champignons

Les St Jacques (Supplément +3€)

Fumée- Snackée / Beurre blanc / Gingembre français

La Blanquette de Chapon

Algue wakamé / Légumes rôtis

Le Ris de Veau Croustillant (Supplément +5€)

Bisque D'araignée / Champignons

les des serts

9€

La planche de fromages normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

La Crème Caramel

Agrumes / Meringue

Le Tartare de Kiwi

Streusel / Glace vanille

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).



Musarder:

def: passer son temps à flâner

65 €
(hors boissons)

Laissez vous guider par l'équipe de La Musardière

En 6 temps
au gré de nos inspirations et de nos producteurs

Menu servi pour l'ensemble de la table,

Valable uniquement le vendredi et samedi soir
Pour le respect de nos équipes ,
merci de commander avant 20h30.



Mets & vins

29€

Accord de vin au verre en 4 temps





Menu spécial Saint-Valentin

Dîner du lundi 14 février 2022
Venez déguster un menu à "l'aveugle"
Créé par notre chef Benjamin Revel et son équipe

Menu en 6 plats 79€

Réservations ouvertes sur notre site web
www.lamusardiere.fr

