



la  
mus  
dière

HÔTEL RESTAURANT

MENU

### Menu :

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

38€

### Menu Enfant :

PLAT  
DESSERT

Moins de 12 ans

11€

CHEF  
BENJAMIN  
REVEL

## les en trées

12€

### Le Poireau Braisé

Vinaigrette moutardée / Silure fumé

### La mousse de Chou fleur

Radis croquants / Jaune d'oeuf confit

### L'Oeuf parfait de la ferme de l'Ecoufle

Shitaké / Pleurote / Mousse de champignons

### Les Escargots de la Broche ( Supplément +3€)

Mijotés à l'ail / Jeunes Légumes

### Les Bulots de Fécamp

En rémoulade / Roquette fraîche

## les plats

23€

### La maxi Côte de cochon (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Crème au foie

### La farce de Brêmes snackée

Mousse de pommes de terre fumée / Émulsion au citron

### Le Saumon d'Isigny ( Supplément +5€ )

Chou rouge / Ail des ours

### Les Asperges pochées

Champignon corail / Salade de quinoa frit / Agrumes

### Le Ris de veau croustillant ( Supplément +5€)

Oignons Nouveaux / Purée de carotte

## les des serts

10€

### A choisir en début de repas , merci !

#### La planche de fromages Normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

#### Autour de la Betterave

Chocolat blanc / Biscuit cacao

#### Le tartare Fraise-Kiwi

Fève de tonka / AOP Brocciu / Avoine

#### Le cheesecake à la Carotte

Ras el hanout / Romarin du jardin / Pickles

#### La mousse de Chèvre cendré

Brioche perdue / Miel / Noix



la  
mus  
dière

HÔTEL RESTAURANT

MENU

### Menu :

STARTER  
MAIN  
DESSERT

38€

### Kids menu :

MAIN  
DESSERT

Until 12 years old

11€

CHEF  
BENJAMIN  
REVEL



## starters 12€

### Braised Leeks

Mustard dressing / Smoked Silure

### The Cauliflower mousse

Marinated radish / Confit egg yolk

### The "perfect" Egg

Shitaké / Oyster mushrooms / Mushrooms mousse

### Snails from "La Broche" farm (+3€)

Slow cooked with garlic / Young veggies

### Local Whelks

As "rémoulade" / Fresh rocket

## main course 23€

### The maxi Pork rib (for 2 people only)

Roasted veggies / Hay infused cream

### Pan fried Bremen terrine

Smoked potatoes mousse / Lemon emulsion

### The Salmon from Isigny (+5€)

Red cabbage / Wild garlic

### Poached Asparagus

Coral mushroom / Deep fried quinoa salad / Citrus

### The crispy calf Sweetbread (+5€)

Spring onions / Carrot

## deserts 10€

Please choose at the beginning, thank you !

### Normand cheese plate

"Les fromagers du Mesnil" 27

### Around the Beetroots

White chocolate / Cocoa biscuit

### Strawberry-Kiwi tartare

Tonka bean / AOP Brocciu / Oats

### Carrot Cheesecake

Ras el hanout / Rosemary / Pickles

### Goat cheese mousse

French toast / Honey / Walnut

Origine de la viande : France

Nos produits peuvent contenir des allergènes communiqués sur demande

Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris)



*usarder:*

*def: passer son temps à flâner*

*Le menu en SIX temps*

**69 €**

*(hors boissons)*

*Le menu en QUATRE temps*

**49€**

*(hors boissons)*

Laissez vous guider par l'équipe de  
La Musardière au gré de nos inspirations et de  
nos producteurs

Menu servi pour l'ensemble de la table,

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

