



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 carpaccio de Carpe d'Ile de France

Sauce vierge aux Fraises / Cornichons de Damien

La terrine de Langue et Queue de Boeuf

Sauce tartare / Pickles de légumes

L'Oeuf parfait de la ferme de l'Ecoufle

Shitaké / Streusel / Mousse de champignon

Les escargots de la broche (Supplément +3€)

Mijotés aux légumes racine / Emulsion à l'ail

La Mousse de Carotte au Fromage blanc

Meringue aux Algues / Radis croquants

les plats

23€

La maxi Côte de cochon (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Crème au foie

La farce de Brèmes snackée

Mousse de pommes de terre / Émulsion au citron

Le Silure confit à l'huile de Fenouil

Salade de lentilles corail / Mousse de betterave

Le Boeuf normand herbager (Supplément +3€)

Juste saisi / Tatin d'oignons nouveaux /

Condiment citron de Nice confit au sel / Coriandre

La raviole aux Asperges

Petits pois / Salicorne / Crinière de lion

Le carré d'Agneau rôti (Supplément +7€)

Jus à l'ail noir / Déclinaison de courgettes

les des serts

10€

A choisir en début de repas ,merci !

La planche de fromages Normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

Autour de la Fraise - Rhubarbe

Fromage blanc / Sauge / Meringue

Le Clafoutis de cerise

Cerise à l'eau de vie / Streusel romarin

La mousse de Chèvre cendré

Brioche perdue / Miel / Noix

L'Abricot en textures

Avoine / Thym



la
mus
dière

HÔTEL RESTAURANT

MENU

Menu :

STARTER
MAIN
DESSERT

38€

Kids menu :

MAIN
DESSERT

Until 12 years old

11€

CHEF
BENJAMIN
REVEL



star
ters 12€

Local Carp carpaccio

Strawberries dressing / Gherkins

Tongue to Tail Beef terrine

Tartare sauce / Pickled veggies

The "perfect" Egg from Ecoufle farm

Shitaké / Streusel / Mushroom mousse

Snails from "La Broche" farm (+3€)

Stewed root vegetables / Garlic emulsion

The Carrot mousse

Cottage cheese / Seaweed meringue / Radish

main 23€
course

The maxi Pork rib (for 2 people only)

Roasted veggies / Hay infused cream

Pan fried Bremen terrine

Potatoe mousse / Lemon emulsion

The Silure confit in Fennel oil

Coral lentils salad / Beetroot mousse

Grass fed Beef from Normandy (+3€)

Spring onion tatin / Salt confit Nice's lemon / Coriander

Raviole stuffed with Asparagus

Green peas / Glasswort / Mushroom "Crinière de Lion"

Roasted Lamb Rack (+7€)

Black garlic jus / Zucchini

des 10€
serts

Please choose at the beginning , thank you !

Normand cheese plate

"Les fromagers du Mesnil" 27

Strawberries & Rhubarb

Cottage cheese / Sage / Meringue

Cherry clafoutis

Cherry brandy / Rosemary biscuit

Goat cheese mousse

French toast / Honey / Walnut

Apricot in texture

Oat / Thym

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.

