



# la musardière

HÔTEL RESTAURANT

MENU

## Menu :

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT

39€

## Menu Enfant :

PLAT  
(poulet pané ou poisson  
servit avec légumes rôtis)  
DESSERT  
(Glaces ou brownie)

Moins de 12 ans

11€

CHEF  
BENJAMIN  
REVEL

## les entrées

12€

### Le Gaspacho de Concombre

Concombre cocktail grillé / Groseilles

### Le tartare d'Abricots

Mousse chèvre-menthe / Caviar d'aubergines

### La Friture d'Ablettes (supplément +3€)

Mayonnaise au piment d'Espelette

### Les Pâtes d'Elliot (Thilliers en Vexin)

Tomates Confites / Salicorne / Bisque de Crustacés mousseuse

### La Nectarine rôtie au Pineau

Silure Fumé / Labneh / Échalotes

## les plats

24€

### La Maxi côte de cochon fermière (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Crème infusée au foin

### Les Tomates de nos Maraîchers (servi froid)

Melon de la Ferme des Ruelles / Tuile de pain / Pastis

### Le Silure snacké

Artichaut poivrade / Courgette / Émulsion à l'ail

### L'effiloché d'Agneau

Pomme de terre croustillante / Orange - citron noir

### Les Gnocchis de pommes de terre violettes

Pesto de basilic / Tomme Normande / Roquette

### Le Sandre d'Ile de France (supplément +7€)

Riz rond de Camargue / Safran de Louviers / Chorizo Normand

## les desserts

10€

A CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS, MERCI !

### La planche de fromages Normands

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

Supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel (25g) 1.50€

### La mousse de Chèvre cendré

Brioche perdue / Miel / Noix

### Le Croustillant de Neufchâtel

Tartare de Pomme et Abricot / Crumble

### Autour de la Fraise - Framboise

Choux / Fromage blanc / Basilic

### Rhubarbe et Fenouil en texture

Vanille / Sablé breton

### La Crème brûlée au Romarin

Figue rôtie / Granola



# la mus dière

HÔTEL RESTAURANT  
MENU

## Menu :

STARTER  
MAIN  
DESSERT

39€

## Kids menu :

MAIN  
*(crumbed chicken or fish  
with roasted vegetables)*  
DESSERT  
*(ice cream or brownie)*

Until 12 years old

11€

CHEF  
BENJAMIN  
REVEL



## star ters

12€

### Cucumber Gaspacho

Grilled cocktail cucumber / Gooseberry

### Apricot tartare

Goat cheese mousse-mint/ Eggplant caviar

### Deep fried "Ablettes" (+3€)

Espelette's chili mayonnaise

### Elliot's Pasta (Thilliers en Vexin)

Tomato Confit / Glasswort / Foamy Shellfish Bisque

### Roasted Peach with Pineau

Smoked Silure / Labneh / Shallot

## main course

24€

### Maxi farmhouse Pork rib (For 2 people only)

Roasted veggies / Hay infused cream

### Local tomatoes (served cold)

Melon from "La ferme des Ruelles" / Thin bread toast / Pastis

### Pan fried Silure catfish

Poivrade Artichoke / Zucchini / Garlic Emulsion

### Frayed Lamb

Crispy potatoes / Black Lemon & Orange

### Violet potato Gnocchis

Basil pesto / Normand Cheese // Rocket salad

### Local pike-perche (+7€)

Camargue rice / Saffron from Louvier / Normandy Chorizo

## des serts

10€

PLEASE, CHOOSE AT THE BEGINNING

### Normand cheese plate

"Les fromagers du Mesnil" 27

Extra : Butter AOP Isigny salted or not (25g) 1.50€

### Goat cheese mousse

French toast / Honey / Walnut

### Crispy Neufchâtel cheese

Apple and Apricot tartare /

### Strawberry & Raspberry

Choux pastry / Cottage cheese / Basil

### Rhubarb and Fennel in textures

Vanilla / Shortbread

### Rosemary infused "Crème brûlée"

Roasted Figs / Granola

*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.

