



la
mus
dière

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 en trées

12€

Le Cannelloni de concombre

Gravlax de truite de Ménesqueville / Fromage frais / Framboise

Le velouté de Tomates

Tuile d'oignon / Oeuf parfait de la ferme de l'Écoufle

Le crémeux de Chèvre frais

Caviar d'aubergine / Mûres acidulées / Boeuf séché

La farce de Brème aux Écrevisses

Purée de courgette / Coriandre / Tuile de pain

les plats

24€

La Maxi côte de cochon fermière (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Crème infusée au foin

Le pavé de Silure d'Ile de France

Céleri confit au safran Normand / Bisque de crustacés

L'effiloché d'Agneau

Pomme de terre croustillante / Orange - citron noir

Le Millefeuille de Pomme de terre fumée

Relish de cornichons nouveaux / Jaune d'oeuf confit

La Laitue braisée et Ragoût d'escargots de la Broche (supp +3€)

Poivron / Beurre d'ail des ours / Amarante soufflée

les des serts

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 Brioche perdue

Chèvre cendré / Miel de Julien / Noix

La Framboise en textures

Crème estragon / Biscuit Quinoa

La Crème brûlée au Romarin

Figue rôtie / Granola maison

La Mousse de Prune

Praliné au noix / Fromage blanc / Graine de courge soufflées



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

starters 12€

Cucumber cannelloni

Local trout gravlax / Cream cheese / Raspberry

Tomato soup

Onion tile biscuit / "Perfect" egg from Ecoufle farm

Creamy Goat cheese mousse

Eggplant caviar / Sour Blackberry / Dried beef

Crayfish and Bremen terrine

Zucchini purée / Coriander / Crispy bread slice



main course 24€

Maxi farmhouse Pork rib (For 2 people only)

Roasted veggies / Hay infused cream

Local Silure filet

Confit celery with saffron / Shellfish bisque

Frayed Lamb

Crispy potatoes / Black Lemon & Orange

Smoked potato millefeuille

Gherkin relish / Confit Egg yolk

Braised Lettuce and Snails stew (+3€)

Green capsicum / Wild garlic butter / Puffed amaranth

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€

Brioche French toast

Goat cheese / Walnut / Honey

Ida's garden Raspberries

Tarragon cream / Quinoa biscuit

Rosemary infused "Crème brûlée"

Roasted Figs / Granola

The Plum mousse

Walnut praline / White cheese / Puffed pumpkin seeds



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.

