



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 Cannelloni de concombre

Gravlax de truite de Ménesqueville / Fromage frais / Framboise

Le velouté de Tomates

Compote de tomate cerise / Oeuf parfait de la ferme de l'Ecoufle

Le crémeux de Chèvre frais

Caviar d'aubergine / Mûres acidulées / Magret fumé

La rilette de Silure au curry

Caviar de courgette / Coriandre / Tuile de pain

La terrine de Brême snackée

Soupe de poissons d'eau douce / Émulsion à l'ail

les
plats 24€

La Maxi côte de cochon fermière (pour 2 uniquement)

Légumes rôtis / Jus de Cochon

La quenelle de Brême d'Ile de France

Céleri confit au safran Normand / Bisque de crustacés

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

Poivron / Beurre d'ail des ours / Amarante soufflée / Crinière de Lion

La Volaille farcie à L'andouille de Campagne

Piment Doux / Vieille Mimolette / Pomme Darphin

Le Millefeuille de Pomme de terre fumée

Relish de cornichons nouveaux / Jaune d'oeuf séché

Le filet de Canette de la ferme de la Houssaye (supp + 6€)

Aubergine grillée / Haricots verts / Jus Framboise-Myrtille

les
deserts 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

L'entremet à la Prune

Graines de courges / Prunes jaunes en textures / Balsamique de cidre



la mus dière

HOTEL 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

Slow-cook cerise tomato / "Perfect" egg from Ecooufle farm

Creamy Goat cheese mousse

Eggplant caviar / Sour Blackberry / Smoked duck filet

Cat Fish 'Silure' rilette with curry

Zucchini caviar / Coriander / Crispy bread slice

Pan fried Bremen terrine

Fresh water fish soup / Garlic mousse

main course 24€

Maxi farmhouse Pork rib (For 2 people only)

Roasted veggies / Pork Juice

Bremen quenelle

Confit celery with saffron / Shellfish bisque

Braised Lettuce and Snails stew (+3€)

Green capsicum / Wild garlic butter / Puffed amaranth / "Crinière de Lion"

Poultry Stuffed With Country Andouille

Sweet pepper / Old mimolette Cheese / Darphin (Potato Pancake)

Smoked potato millefeuille

Gherkin relish / Dried Egg yolk

Duck filet from La Houssaye farm (+6€)

Grilled aubergine / Green beans / Raspberry-Blackberry jus

deserts 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 entremet

Pumpkin seeds / Yellow plums / Balsamic cider



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.

