



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 terrine de Brème 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 Brème 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€)

Carottes fanes / 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 Ecouffle farm

### Creamy Goat cheese mousse

Eggplant caviar / Sour Blackberry / Smoked duck filet

### 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€)

Young carrot / 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.

