



la
mus
dière

HÔTEL RESTAURANT

MENU

Menu :

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

39€

Menu Enfant :

PLAT
*(poulet ou poisson
pommes de terre et légumes)*
DESSERT
(Glaces ou brownie)

Moins de 12 ans

11€

CHEF
BENJAMIN
REVEL

les en- trées

12€

Khachapuri de Pois chiche (Pain moelleux géorgien)

Rillettes de shitakés / Pois chiches frits / Crème crue

Les Huîtres de Veules les Roses (Supplément +3€)

Sève de bouleau / Choux fleurs colorés

Le Magret fumé de la Houssaye

Courge spaghetti / Brioche aux Graines de courges / Pomme

Les Saint-Jacques de Normandie (Supplément +4€)

Fines tranches crues / Radis / Kiwi

La friture d'Ablette de l'Oise

Mayonnaise au piment d'Espelette

les plats

24€

Le Pithiviers de Jarret de cochon

(pour 2 personnes uniquement, prix par personne)

Pâte de coings / Chou chinois / Jus miel-soja

La fricassée de Shitakés

Butternut confit / Noisettes / Praliné champignons

La Volaille farcie

Pressé de pomme de terre / Trompettes de la mort

Les Saints-Jacques de Normandie (supplément +6€)

Snackées / Carottes rôties / Combawa corse / Poire

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 fourme d'Ambert

Endives / Echalotes / Crumble

Les Pommes du Verger d'Houlbec

Sureau / Biscuit sablé / Caramel au calvados / Crème montée au foie

Le Tartare de Potimarron confit

Châtaignes / Citron de Nice

Le Panais cake

Poire pochée / Crumble d'avoine



la
mus
dière

HOTEL RESTAURANT

MENU

Menu :

STARTER
MAIN
DESSERT

39€

Kids menu :

MAIN
(chicken or fish
with potatoes and vegetables)
DESSERT
(ice cream or brownie)

Until 12 years old

11€

CHEF
BENJAMIN
REVEL



starters 12€

Chickpeas Khachapuri (Georgian soft bread)

Shitake rilette / Crispy chickpeas / Raw cream

Oysters from Veules les Roses (+3€)

Birch sap / Colored cauliflowers

Smoked duck filet from La Houssaye

Spaghetti squash / Pumpkin seeds Brioche / Apple

Scallops from Normandy (+4€)

Finely sliced / Radish / Kiwi

Deep fried "Ablette" (whitebait)

Espelette chili mayonnaise

main course 24€

Pork Jaret Pie (served for 2 people only, price per personne)

Quince paste / Chinese cabbage / Honey-Soy jus

Pan fried Shiitake

Butternut / Hazelnut / Mushroom spread

Stuffed chicken breast

Pressed potatoes / Black chanterelle

Scallops from Normandy (+6€)

Roasted carrots / Corsican combawa / Pear

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€

Blue cheese "Fourme d'Ambert"

Endive / Shallot / Crumble

Apples from Houlebec orchard

Elderberry / Biscuit / Calvados caramel / Hay infused whipped cream

The Pumpkin tartare

Chestnut / Nice's lemon

The Parsnip cake

Poached pear / Oat Biscuit



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.

