



◆ Le midi

ENTRÉE  
PLAT  
DESSERT 42 €

ENTRÉE  
PLAT  
FROMAGE  
DESSERT 52 €

◆ Les MENUS à 11 €  
*enfants*

PLATS  
Poulet pané ou  
Accras de poisson

DESSERTS  
Glaces ou Brownie  
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES à 13 €

Les ravioles aux Champignons  
Bouillon Ail noir / Emulsion à l'ail

Les premières Asperges blanches grillées  
Coulis de cresson / Radis de couleurs / Moutarde

Le crémeux de Betterave  
Tarama de truite / Crumble / Pickles

Les PLATS à 26 €

Le filet de Sandre snacké (supplément +5€)  
Céleri rôti / Sauce Hollandaise / Kumquat Corse

Le Silure d'île de France meunière  
Persil racine laqué-grillé à la braise/Soupe de poissons de rivière

L'Echine de Cochon de la sente aux ânes confite  
Pomme de terre en textures / Pleurotes royales / Shitakés

Le Bourguignon de légumes racines  
Carottes / Panais / Poireaux / Condiment Fumé

Les DESSERTS à 10 €

À CHOISIR EN DÉBUT DE REPAS, Merci !

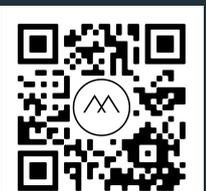
La planche de fromages Normands  
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,  
supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel (25g) 1.50 €

La Brioche à la Courge  
Caramel au beurre salé/Butternut/Nougatine

Le tartare de Pommes / Kiwis / Fraises  
Sirop de thym / Gelée de pommes

La Poire pochée à la Citronnelle française  
Financier moelleux / Pâte de citron / Praliné Noix - Courge

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆  
Le Chef  
Benjamin Revel  
◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆





Musarder  
Giverny

Laissez vous guider par le Chef et son équipe, en découvrant différents plats de la carte choisis par leurs soins...

Menu servi pour l'ensemble de la table

A commander avant 20h30

◆ En SIX TEMPS à 70 €  
(hors boisson)

◆ En QUATRE TEMPS à 55€  
(hors boisson)

Supplément fromage + 12 €

## À LA CARTE

### Les ENTRÉES

Les ravioles aux Champignons Bouillon Ail noir / Emulsion à l'ail	13 €
Les premières Asperges blanches grillées Coulis de cresson / Radis de couleurs / Moutarde	17 €
Le crémeux de Betterave Tarama de truite / Crumble / Pickles	14 €

### Les PLATS

Le filet de Sandre snacké Céleri rôti / Sauce Hollandaise / Kumquat Corse	31 €
Le Silure d'île de France meunière Persil racine laqué et grillé à la braise / Soupe de poissons de rivière	25 €
L'Echine de Cochon de la sente aux ânes confite Pomme de terre en textures / Pleurotes royales / Shitakés	26 €
Le Bourguignon de légumes racines Carottes / Panais / Poireaux / Condiment Fumé	23 €

### Les DESSERTS

À 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 €	12 €
La Brioche à la Courge Caramel au beurre salé/Butternut/Nougatine	13 €
Le Tartare de Pommes / Kiwis / Fraises Sirop de thym / Gelée de Pommes	12 €
La Poire pochée à la Citronnelle française Financier moelleux / Pâte de citron / Praliné Noix - Courge	13 €

Le Chef  
Benjamin Revel

