



La CUISINE Le midi



◆ Le midi

ENTRÉE
PLAT
DESSERT 42 €

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT 52 €

◆ Les MENUS à 11 € enfants

PLATS
Poulet fermier
pané ou Accras
de poisson

DESSERTS
Glaces ou Brownie
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES à 13 €

Le Silure d'île de France fumé
Beurre au wakamé / Salade de haricots de mer

Les Asperges grillées
Coulis de cresson / Moutarde / Radis

Les Poireaux braisés au vin blanc
Tarama d'oeufs de Sandre / Crumble aux graines de fenouil / Verjus

Le Carpaccio de Crinière de Lion (supplément + 3€)
Cromesquis d'Escargots / Noisettes / Ail noir

Les PLATS à 26 €

La Quenelle de Brême soufflée
Navets - Gingembre / Sauce Hollandaise / Kumquat Corse

Le Pressé de Silure d'île de France
Poudre d'herbes / Topinambours / Cébettes / Bisque d'écrevisses

Le filet de Volaille de la Ferme de la sente aux ânes
Confit à l'huile d'ail / Jus court / Pleurote royale / Patate douce

Le Quinoa crémeux de chez "Pousses de là"
Panais / Coulis d'herbes / Condiment cornichons - ail des ours

La selle d'Agneau farcie (supplément +6€)
Shitakés confits de chez Javier / Panais / Noix

Les DESSERTS à 10 € (A choisir en début de repas, merci!)

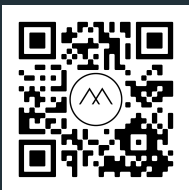
La planche de fromages Normands
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel (25g) 1.50 €

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

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

Les Fraises en textures
Mousse légère / Baie de sureau / Meringue au citron noir

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





La CUISINE Le midi



◆ Le midi

**STARTER
MAIN
DESSERT** 42 €

**STARTER
MAIN
CHEESE
DESSERT** 52 €

◆ Les MENUS à 11 € *enfants*

PLATS
Crumbed
chicken breast
or Fish accras
Served with
potatoes and
veggies

DESSERTS
Glace cream or Brownie
Under 12 yo

Starters 13 €

Smoked catfish from Ile de France
Wakame butter / Sea beans

Grilled white Asparagus
Watercress / Mustard / Radish

White wine braised Leeks
Smoked Pikeperch Tarama / Fennel seeds Crumble / Verjus

"Lion's mane" mushroom carpaccio (supplement +3€)
Snails croquettes / Hazelnut / Black garlic

Main Courses 26 €

Puffed Brême Quenelle
Turnip - Ginger / Hollandaise Sauce / Kumquat from Corsica

Pressed Catfish of Ile de France
Herb powder / Jerusalem Artichoke / Crayfish Bisque / Spring onion

Chicken Filet from "La Ferme de la Sente aux Anes"
Confit with garlic oil / Reduced juice / Royal Oyster mushroom
Sweet potatoe

Creamy Quinoa from "Pousse de là" farm
Parsnip / Herb coulis / Gherking - Wild garlic dressing

Stuffed Lamb saddle (supplement +6€)
Slow cooked shiitake / Parsnips / Walnuts

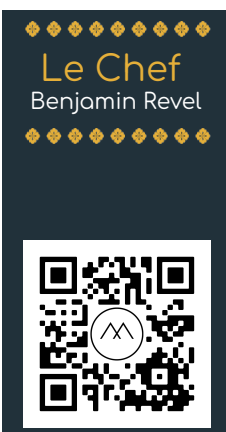
DESSERTS 10 € (Please choose at the beginning, thanks!)

Local cheese platter
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplement Butter AOP of Isigny plained or salted (25g) 1.50 €

Pumpkin Brioche
Salted butter Caramel / Butternut / Nougatine

Apple & Kiwi Tartare
Thyme syrup / Apple jelly

Strawberries in textures
Light mousse / Elderweiss / Black lemon meringue





la
musarder
dière

HOTEL RESTAURANT



La CUISINE Le soir



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

À 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

Le Silure d'île de France fumé | 15 € |

Beurre au wakamé / Salade de haricots de mer

Les Asperges grillées | 16 € |

Coulis de cresson / Moutarde / Radis

Les Poireaux braisés au vin blanc | 14 € |

Tarama d'oeufs de Sandre / Crumble aux graines de fenouil / Verjus

Le Carpaccio de Crinière de Lion | 18 € |

Cromesquis d'Escargots / Noisettes / Ail Noir

Les PLATS

Les Quenelles de Brême soufflées | 26 € |

Navets - Gingembre / Sauce Hollandaise / Kumquat Corse

Le Pressé de Silure d'île de France | 25 € |

Poudre d'herbes / Topinambours / Cébettes / Bisque d'écrevisses

Le filet de Volaille de la Ferme de la sente aux ânes | 26 € |

Confit à l'huile d'ail / Jus court / Pleurote royale / Patate douce

Le Quinoa crémeux de chez Pousses de là | 23 € |

Panais / Coulis d'herbes / sauce cornichons - ail des ours

La Selle d'Agneau farcie | 34 € |

Shitakés confits de chez Javier / Panais / Noix

Les DESSERTS (A choisir en début de repas, merci !)

La planche de fromages Normands | 12 € |

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

Supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel (25g) 1.50 €

La Brioche à la Courge | 13 € |

Caramel au beurre salé / Butternut / Nougatine

Le Tartare de Pommes & Kiwis | 12 € |

Sirop de thym / Gelée de Pommes

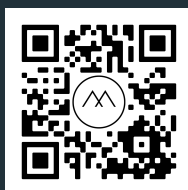
Les Fraises en textures | 13 € |

Mousse légère / Baie de sureau / Meringue au citron noir



Le Chef

Benjamin Revel





La CUISINE Le soir



Let yourself be guided by the Chef and his team, discovering different dishes from the menu chosen by them...

Menu served for the entire table

Please order before 8:30 pm

✦ **SIX courses 70 €**
(without drinks)

✦ **FOUR courses 55 €**
(without drinks)

Cheese plate +12€

À LA CARTE

STARTERS

Smoked catfish from Ile de France Wakame butter / Sea beans	15 €
Grilled white Asparagus Watercress / Mustard / Radish	16 €
White wine braised Leeks Smoked Pikeperch Tarama / Fennel Crumble / Verjus	14 €
"Lion's mane" mushroom carpaccio Snails croquettes / Hazelnut / Black garlic	18 €

MAINS

Puffed Brême Quenelle Turnip - Ginger / Hollandaise Sauce / Kumquat from Corsica	26 €
Pressed Catfish of Ile de France Herb powder / Jerusalem Artichoke / Crayfish Bisque / Spring onion	25 €
Chicken filet from La Ferme de la Sentes aux ânes Confit with garlic oil / Reduced juice / Royal Oyster mushroom Sweet potatoe	26 €
Creamy Quinoa from "Pousse de là" farm Parsnip / Herb coulis / Gherking - Wild garlic dressing	23 €
Stuffed Lamb saddle Slow cooked shiitake / Parsnips / Nuts	34 €

DESSERTS (Please choose at the beginning, thanks!)

Locals cheeses platter "Les Fromagers Du Mesnil" 27 Supplement Butter AOP d'Isigny plain ou salted (25g) 1.50 €	12 €
Pumpkin Brioche Salted butter Caramel / Butternut / Nougatine	13 €
Apple & Kiwi Tataré Thyme syrup / Apple jelly	12 €
Strawberries in textures Light mousse / Elderweiss / Black lemon meringue	13 €

Le Chef
Benjamin Revel

