



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 Boeuf cidré Normand (supplément +4€)
Mariné en gravlax / Condiment aux algues / Croûtons à l'ail

Les Asperges grillées de la Ferme de la Cacheterie
Coulis de roquette / Moutarde / Radis

La Mousse de Céléri
Rillettes de volaille fumées / Rémoulade / Ketchup de courge / Pollen

Comme une tartelette...
Mousse Livarot / Granola / Chou-rave mariné

Le carpaccio de Carpe d'Ile de France
Gelée de dashi / Pickles / Quinoa frit

Les PLATS à 26 €

La farce de Brême au Nori
Navets-Gingembre / Soupe de poissons de rivières / Citron noir

Le pavé de Silure Menuière
Topinambour / Sauce vierge / Blettes

La poitrine de Cochon de la Sente aux Ânes
Confite / Jus brun aux graines d'Aneth / Pois cassés

Le risotto de Sarrasin
Carottes primeur déclinées / Bénédicte / Graines de fenouil

Les Ris de veau croustillants (supplément +9€)
Shitakés confits de chez Javier / Asperges vertes / Jus court

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

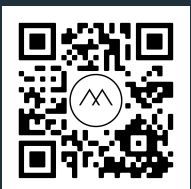
La planche de fromages Normands
"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplément Beurre AOP d'Isigny doux ou demi-sel (25g) 1.50 €

Autour de la Rhubarbe
Crèmeux tonka / Sablé breton

La tartelette Framboises (supplément +3€)
Biscuit croquant aux noix / Compotée de Framboises

Le Fromage Travaillé
Mousse de chèvre / Crèmeux betterave / Chutney framboise

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆
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

Glce cream or Brownie
Under 12 yo

Starters 13 €

Cider fed Normand Beef (supplement +4€)
Gravlax marinated / Seaweed condiments / Garlic croutons

Grilled white Asparagus from "La Cacheterie" farm
Roket salad coulis / Mustard / Radish

Celery mousse
Smoked chicken rilette / Squash ketchup / Pollen

Like a Pie...
Livarot mousse / Granola / Marinated Kohlrabi

Local Carp carpaccio
Dashi jelly / Pickles / Fried quinoa

Main Courses 26 €

Bremen terrine with Nori
Turnip - Ginger / River fish soup / Black Lemon

"Meunière" Catfish filet
Jerusalem Artichoke / "Vierge" Dressing / Chard

Local Pork belly
Confit / Reduced jus with Dill seeds / Split peas

Buckwheat risotto
Early carrot / Bénédictine / Fennel seeds

Crispy Veal Sweetbreads (supplement +9€)
Slow cooked shiitake / Green asparagus/ Reduced jus

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

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

About the Rhubarb
Tonka beans cream / Sablé breton

Raspeberry tartelette (supplement +3€)
Walnut biscuit / Raspeberry purée

The special cheese
Goat cheese mousse / Creamy beetroot / Raspberry chutney

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Le Chef
Benjamin Revel

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆



La CUISINE Le soir



Laissez vous guider par Benjamin Revel et son équipe en découvrant l'expérience culinaire « Musarder »

Des créations pensées en accord avec notre terroir, nos producteurs locaux et de produits Français exclusivement.

Le végétal et les poissons d'eau douce sont mis à l'honneur au sein d'une cuisine instinctive et radicalement engagée.



Découverte en **SIX TEMPS** à 70 €



Découverte en **QUATRE TEMPS** à 55€

MENU servi pour l'ensemble de la table. À commander avant 20h30
Hors boisson / Supplément fromage + 8€





la
musardière
HOTEL RESTAURANT



La CUISINE Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

PLATS

Poulet fermier
pané ou Accras
de poisson

DESSERTS

Glaces ou Brownie
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES

La mousse de Céleri

Rillettes de volaille fumées / Rémoulade / Ketchup de courge / Pollen

| 15 € |

Le Boeuf cidré Normand

Mariné en gravlax / Condiment aux algues / Croûtons à l'ail

| 18 € |

Le carpaccio de Carpe d'Ile de France

Gelée de dashi / Pickles / Quinoa frit

| 15 € |

Les PLATS

La farce de Brême au Nori

Navets-Gingembre / Soupe de poissons de rivières / Citron noir

| 26 € |

La poitrine de Cochon de la Sente aux Ânes

Confite / Jus brun aux graines d'Aneth / Pois cassés

| 28 € |

Le risotto de Sarrasin

Carottes primeur déclinées / Bénédicte / Graines de fenouil

| 25 € |

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 € |

Autour de la Rhubarbe

Crèmeux tonka / Sablé breton

| 12 € |

Le Fromage Travaillé

Mousse de chèvre / Crèmeux betterave / Chutney framboise

| 13 € |

Le Riz de Camargue

Compoté au lait d'avoine / Citron confit / Tuile caramel

| 12 € |



La CUISINE Le soir



Musarder Giverny

Let Benjamin Revel and his team guide you through "Musarder" our culinary experience

Creations thoughts in agreement with our soil, our local producers and French products exclusively.

Vegetables and freshwater fish are given pride of place in an instinctive and radically committed.

SIX courses 70 €



FOUR courses 55€



KIDS menu 11€

MENU served for the whole table. To be ordered before 8:30 pm
Without drinks / Cheese plate +8€





La CUISINE Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

MAIN

Crumbed free range chicken or fish accras

DESSERT

Ice cream or Brownie Under 12 y.o.

STARTERS

Celery mousse

| 15 € |

Smoked chicken rilette / Squash ketchup / Pollen

Cider fed Normand Beef

| 18 € |

Gravlax marinated / Seaweed condiments / Garlic croutons

Local Carp carpaccio

| 15 € |

Dashi jelly / Pickles / Fried quinoa

MAINS

Bremen terrine with Nori

| 26 € |

Turnip - Ginger / River fish soup / Black Lemon

Local Pork belly

| 28 € |

Confit / Reduced jus with Dill seeds / Split peas

Buckwheat risotto

| 25 € |

Early carrot / Bénédictine / Fennel seed

DESSERTS (Please, choose at the begging !)

Local cheese platter

| 12 € |

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

supplement Butter AOP of Isigny plain or salted (25g) 1.50 €

About the Rhubarb

| 12 € |

Tonka beans cream / Sablé breton

The special cheese

| 13 € |

Goat cheese mousse / Creamy beetroot / Raspberry chutney

Rice from Camargue

| 12 € |

Oat milk / Lemon confit / Caramel crisp