



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
Profiterole
vanille-caramel
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES à 13 €

Le Pain Perdu

Tomates confites et gaspacho / Oeuf Mimosa

Le Concombre Mariné

Mousse de chèvre frais / Crumble / Noisettes

La Crème Brûlée

À la bisque d'écrevisses / Pâte de citron noir / Croûtons à l'ail / Rouille

L'Oeuf de la ferme de l'Ecoufle (supp +3€)

Cuisson basse température / Magret fumé / Pâte de coing

La Friture d'Ablettes (supp +3€)

Mayonnaise / Cornichons de la maison

Les PLATS à 26 €

Le Filet de Canette de la "ferme de la Houssaye" (supp +4€)

Jus volaille - verveine / Courgettes / Figue

Le Chou pak-choï braisé - laqué

Chou fermenté / Choux fleurs pickles / Broccoli

Le Silure d'Ile de France façon meunière

Purée de pois chiches / Coulis d'écrevisses / Oignon cébette / Socca

Le Chou Farci

Boeuf Normand confit / Bouillon thaï / Chutney de Rhubarbe

La Maxi-côte de Cochon (pour 2 personnes uniquement)

Tatin de tomates / 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 1.50 €

Le Melon de la ferme des Ruelles

Soupe de Melon / Fève tonka / Financier / Framboises fraîches

La Tatin de Pommes

Pain d'épices / Gel pomme / Crèmeux cannelle

Le croustillant de Neufchâtel

Confiture de concombre / gelée granitée

Le cheesecake au fromage blanc de Marie et Christelle

Dulce de leche / biscuit sablé aux noix

Prix nets , service compris

◆◆◆◆◆
Le Chef
Benjamin Revel





La CUISINE Le midi



◆ Le midi

STARTER
MAIN
DESSERT

42 €

STARTER
MAIN
CHEESE
DESSERT

52 €

Starters 13 €

Le Pain Perdu

Tomato confit and gazpacho / Mimosa eggs

Marinated cucumber

Fresh goat's cheese mousse / Crumble / Hazelnuts

Crème Brûlée

With crayfish bisque / Black lemon paste / Garlic croutons / Rouille cheese

Eggs from Ecoufle farm (supp +3€)

Low temperature cooking / Smoked duck breast / Quince paste

Fried bleak (supp +€3)

Tarragon mayonnaise / Home-made gherkins

◆ Les MENUS à 11 € *enfants*

PLATS

Crumbed chicken
breast or Fish accras
Served with potatoes
and veggies

DESSERTS

Ice cream or Profiterole
Under 12 yo

Main Courses 26 €

Duck Filet from the Houssaye farm (supp +4€)

Poultry juice - verbena / Courgettes / Figs

Braised Bok-choy Cabbage

Fermented cabbage / Pickled cauliflower / Broccoli

Catfish from Ile de France meunière style

Chickpea purée / Crayfish coulis / Cébette onion / Socca

Stuffed Cabbage

Normand Beef confit / Thai Broth / Rhubarbe chutney

Maxi Pork chop (for 2 people)

Cherry tomato tatin / Served in its own juices

Desserts 10 €

(Please choose at the beginning !)

Local cheese platter

"Les Fromagers Du Mesnil" 27,
supplement Butter AOP of Isigny plain or salted 1.50 €

Melon from the Ruelles Farm

Melon shop / Tonka bean / Financier / Fresh Raspberry

Apple Tatin

Gingerbread / Apple gel / Cinnamon cream

Crispy Neufchâtel cheese

Cucumber jam / granita

Cream cheese cheesecake

Dulce de leche / walnut shortbread biscuit

Prix nets , service compris



la
mus
diè
re

HOTEL RESTAURANT

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
Supplément fromage + 8€



Accord
Mets & Boissons
à choisir pour l'ensemble de la table

En deux verres	19€
Avec rhum arrangé	25€
En trois verres	26€
Avec rhum arrangé	32€

Prix nets , service compris , l'abus d'alcool est dangereux pour la santé





La CUISINE Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

PLATS

Poulet fermier
pané ou Accras
de poisson

DESSERTS

Glaces ou
Profiterole
vanille-caramel
Moins de 12 ans

Les ENTRÉES

Le Pain Perdu

Tomates confites et gaspacho / Oeufs Mimosa / Estragon

Le Concombre Mariné

Mousse de chèvre frais / Crumble / Noisettes

Le Carpaccio de boeuf gravlax

Sauce vierge / Echalotes frites / Pickles

Les PLATS

Le Chou Farci

Boeuf Normand confit / Bouillon thaï / Chutney de Rhubarbe

Le Chou Pak-choï braisé laqué

Chou fermenté / Chou fleur pickles / Brocoli

Le Silure d'Ile de France façon meunière

Purée de pois chiches / Coulis d'écrevisses / Oignon Cébette / Socca

La Maxi-côte de Cochon (pour 2 personnes uniquement)

Tatin de tomates / Jus court

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 1.50 €

Le Melon de la Ferme de Ruelles

Soupe de Melon / Fève tonka / Financier / Framboises Fraîches

Le croustillant de Neufchâtel

Confiture de concombre / gelée granitée

Le cheesecake au fromage blanc de Marie et Christelle

Dulce de leche / biscuit sablé aux noix

Prix nets , service compris



La CUISINE Le soir



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

Creations and 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€



Pairing
Food & Drinks
choose for the whole table

Two glasses	19€
With arranged rhum	25€
Three glasses	26€
With arranged rhum	32€

Prix nets , service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé





La CUISINE

Le soir



à la carte

MENUS à 11 € enfants

MAIN

Crumbed free range
chicken or fish
accras

DESSERT

Ice cream or
Profiterole
Under 12 y.o.

STARTERS

Le Pain Perdu

Tomato confit and gazpacho / Mimosa eggs / Tarragon

Marinated cucumber

Fresh goat's cheese mousse / Crumble / Hazelnuts

Carpaccio of beef gravlax

Sauce vierge / Fried Shallots / Pickles

MAINS

Stuffed Cabbage

Normand beef confit / Thai Broth / Rhubarbe chutney

Braised Bok-choy Cabbage

Fermented Cabbage / Chowliflower Pickles / Broccoli

The Maxi Pork Chop (for 2 people only)

Tomato tatin / Served in its own juices

Catfish from Ile de France meunière style

Chickpea purée / Crayfish coulis / Cébette Onion / Socca

DESSERTS

(Please, choose at the beginning !)

Local cheese platter

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

supplement Butter AOP of Isigny plained or salted 1.50 €

Melon from the Ruelles Farm

Melon Soup / Tonka bean / Financier / Fresh Raspberry

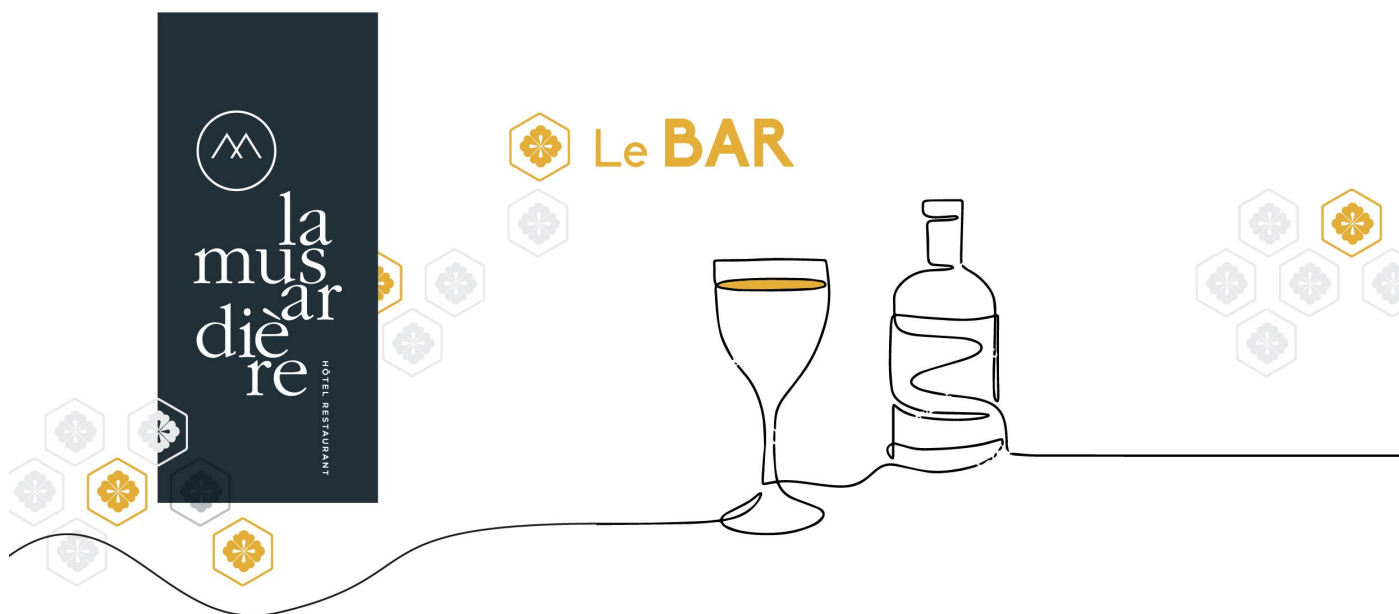
Crispy Neufchâtel cheese

Cucumber jam / granita

Cream cheese cheesecake

Dulce de leche / walnut shortbread biscuit

Prix nets , service compris



Les Classiques

Cocktail maison 12cl		11 €
Spritz 12cl		11 €
Americano Maison 9cl		11 €
 Gin Normand & French Tonic Bio 12cl		11 €
 Le Pastis Normand La distillerie de la Seine 2cl		6 €
 Pommeau de Normandie Domaine Coquerel 6cl		7 €
Lillet Blanc - Rosé - Rouge 6cl		7 €
Kir Vin Blanc / Kir Royal 12cl (pêche - framboise - cassis - violette - mûre)		7€ / 13€

Les Cidres Pressoir d'or

 Cidre Brut BIO		33cl 7,5 €	75cl 18 €
 Cidre Rosé		7,5 €	18 €

Les Bières de Normandie

 En pression <i>Brasserie "Spore"</i>		25cl	50cl
CARDUS Blonde - 4,5% - Légère et citronnée		5,5 €	9,5 €
APEX IPA - 6,2% - Puissante, belle amertume		5,5 €	9,5 €
LA BIERE DU MOMENT entre 4% et 8%		5,5 €	9,5 €
 En bouteille <i>Brasserie de l'Apocalypse</i>		33cl	
ANUBIS Impérial stout - 10,5% - Brune et corsée		10 €	
CERNUNNOS Blonde - 6,7% - Blonde citron hibiscus		9,5 €	

Supplément "Loupé", l'amer Normand, parfumé orange et gentiane 2,5€
La distillerie de la Seine

Les Vins Effervescents

Champagne "Maison Le Gouive" 25% Chardonnay 75% Pinot Meunier	12cl 13 €	75cl 61 €
Champagne Dekeyne & Fils, Cuvée 1962 100% Chardonnay		89 €
Si Irresistible - Pétillant rosé - VDF 100% Grolleau - Loire	11 €	45 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris



Les Softs

	Notre Mocktail 12cl		9 €
🍏	Meuh'Cola 27,5 cl		6,5 €
🍏	Limeuh'nade Bio 27,5 cl		6,5 €
🍏	Ice Tea Maison 15cl		6,0 €
🍏	Jus de pomme La Ferme de Ruelles 33 cl		6,5 €
	Jus de fruits Charles Papillon 25cl Poire / Tomate		6,5 €
	Ginger Beer Bio La French SVP 25cl		6,5 €
	Tonic Bio La French SVP 25cl		6,5 €

Les Eaux - Filtrée par Aquachiara

	37cl	75cl
Eau Plate	3 €	4,5 €
Eau Gazeuse	3 €	4,5 €
Les +	Sirop français (grenadine, fraise, menthe, violette, citron) Tranche de citron jaune BIO	
		1 € 1 €

Les Boissons chaudes

🍏	Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio		
	Café expresso / serré		2,8 €
	Café allongé		3 €
	Double epresso		3,8 €
	Décaféine		2,8 €
	Décaféine allongé		3 €
	Le lactés (au lait BIO français)		
	Café noisette		3 €
	Café crème		4 €
	Cappuccino		4 €
	Les thés et infusions <i>Maison Théodor</i>		4,5 €
	Chocolat maion		4,8 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris



La Loire

AOP COTEAUX DU GIENNOIS "L'incontournable", DOMAINE POUPAT 2020

Cépages : 80% Pinot noir, 20% Gamay

Style : vin complexe, arômes fruits noirs et noisettes

Labels



12cl

75cl

54 €

VDF "L'inspecteur Grolleau", DOMAINE MONTGILET 2022

Cépage : 100% Grolleau

Style : Vin vif, léger, fruité

7,5 € 31 €

AOP BOURGUEUIL, "Alouette", DOMAINE CHANTELEUSERIE, 2020

Cépage : 100% Cabernet Franc

Style : Vin léger et gourmand, légèrement tannique

36 €

VDF PENSER NATURE, "Le cabernet Franc", PASSAVANT, 2021

Cépage : 100% Cabernet Franc

Style : vin naturel, sans sulfites ajoutés, élevage en cuve 4 mois



9 € 42 €

L'Alsace

AOP ALSACE, DOMAINE KIENTZ, 2022

Cépage : Pinot noir

Style : Vin souple, tanins subtiles et soyeux

32 €

Bourgogne

AOP IRANCY, DOMAINE VERRET, 2020

Cépages : 95% Pinot Noir, 5 % César

Style : élevage 10 mois en fût de chêne, vin puissant et subtile

14 € 69 €

AOP MOREY SAINT DENIS, "Les sionnières" NUITONS BEAUNOY, 2017

Cépage : 100% Pinot noir

Style : arôme de fruits sec et fruits confits

119 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris



La CAVE à VINS

Les VINS ROUGES



Côte du Rhône

AOP VACQUEYRAS "Le Colombier", DOMAINE LE COLOMBIER 2021

Cépages : Grenache, Mourvèdre

Style : élevage en cuve 12 mois, vin charpenté, tannins fondus

Labels



12cl 75cl
51 €

AOP COTE ROTIE, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2021

Cépages : Syrah, Viognier

Style : élevage en fût 18 mois, vin fruité, charnu et fin

135 €

AOP COTE DU RHONE "ESPRIT DE GIGOGNAN", 2020

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan

Style : Vin fruité, légèrement épicé, belle puissance



9 € 37 €

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, "CHATEAU GIGOGNAN CLOS DU ROI", 2019

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Style : un vin puissant et généreux aux tanins fins



115 €

Languedoc

AOP CORBIERES "L'AIR DE RIEN" CHATEAU DU VIEUX PARC 2020

Cépages : Syrah, grenache, carigan

Style : vin fruité et épicé, légèrement tannique

8 € 31 €

Bordeaux

AOP MARGAUX, M de A "LURTON" 2016

Cépages : Cabernet sauvignon, Petit verdot, Merlot

Style : arômes de petit fruits rouge comme groseille, framboise, cassis

89 €

AOP GRAVES "CHATEAU DE LIONNE" 2016

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot

Style : onctueux, savoureux et corsé, notes de chocolat et d'épices douces

9,5 € 49 €

AOP BORDEAUX, L'ENVOLEE "CHÂTEAU DE LIONNE" 2019

Cépages : 100% Merlot

Style : mélange de fruits rouge et noir avec des touches florales, note poivrée

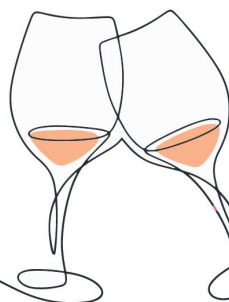
39 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris



La CAVE à VINS

Les VINS ROSÉS



Labels



12cl



75cl

IGP COTE DE GASCOGNE, "UBY"

Région : Sud Ouest

Cépages : Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Syrah

Style : vin doux et fruité



7 € | 29 € |

AOP COTEAUX VAROIS, CHÂTEAU LAFOUX, 2022

Région : Provence

Cépages : cinsault, grenache

Style : vin frais et fruité notes d'épices



8 € | 39 € |

AOP REUILLY, DOMAINE JEAN MICHEL SORBE , 2022

Région : Loire

Cépages : 100% Pinot Gris

Style : notes florales et légèrement poivrées, soutenues par une belle minéralité

46 € |



La CAVE à VINS

Les VINS BLANCS



Loire

AOP REUILLY, "Le haut de la Pente", DOMAINE MABILLLOT, 2021

Cépage : 100 % Sauvignon

Style : élevage en fût 10 mois, vin sec et complexe

Labels



12cl 75cl
55 €

VDF CHENIN DE JARDIN "Le naturiste" J.MOURAT 2022

Cépage : 100 % Chenin

Style : vin naturel sans sulfites ajoutés, un vin vif et fruité



39 €

AOP COTEAUX DU GIENNOIS, "Rivotte", DOMAINE POUPAT, 2020

Cépage : 100 % Sauvignon

Style : Vin sec et fruité, belle rondeur en fin de bouche

38 €

Alsace

AOP ALSACE "La p'tite vigne à Emeline" KIENTZ 2021

Cépage : 100 % Riesling

Style : Sec mais gras en bouche, notes d'agrumes

8,5 € 34 €

Côte du Rhône

AOP COSTIERES DE NIMES "Expression", CHATEAU BEAUBOIS 2022

Cépages : roussane, grenache, viognier et vermentino

Style : vin frais et fruité, jolie rondeur en bouche



30 €

AOP COTE DU RHONE "Confidence", DOMAINE FOND CROZE 2022

Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Viognier

Style : vin frais et rond, élevage en fût



46 €

AOP CONDRIEU, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2022

Cépage : 100 % viognier

Style : un vin avec un beau gras, arôme exotiques

99 €

IGP ARDECHE, "Pulsion Amoureuses" 2021

Cépage : 100 % Sauvignon blanc

Style : Vin frais et acidulé, notes d'agrumes

42 €

AOP CHATEAUNEUF DU PAPE, "Clos du Roi" CHATEAU GIGOGNAN, 2019

Cépages : clairette, grenache, roussane

Style : élevage en fût 9 mois, notes de fruits blancs, de miel et acacia



115 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, prix nets, service compris

Les VINS BLANCS



Bourgogne

AOP CHABLIS, DOMAINE MILLET, 2022

Cépage : 100 % Chardonnay

Style : vin sec et minéral, typique chablisien

AOP VIRE-CLESSE, DOMAINE MICHEL, 2020

Cépage : 100 % Chardonnay

Style : élevage en cuve 12 mois, équilibre entre le fruit et l'opulence

Sud Ouest & Languedoc

IGP COTES DE GASCOGNE "Chambre d'amour", DOMAINE OSMIN, 2022

Région : Côtes de Gascogne

Cépage : 100 % Gros-Manseng

Style : vin moelleux aux arômes pêche blanche

IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE, DOMAINE REGUSSE 2022

Région : Alpes de Haute Provence

Cépage : 100 % chardonnay

Style : Sec et fruité, arômes d'agrumes

AOP GAILLAC, CHATEAU BOURNET 2021

Région : Sud Ouest

Cépage : 100 % Loin de l'Oeil

Style : vin sec, note d'agrumes et fleurs blanches

Bordeaux

AOP ENTRE-DEUX-MERS, "Château Peyrines", DOMAINE BEHAGHEL, 2022

Cépages : Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Style : Vin frais et fruité

Labels



12cl



75cl

| 13 € | 59 € |

| 59 € |

| 8,5 € | 32 € |

| 7 € | 30 € |

| 38 € |

| 9 € | 37 € |



Le BAR



Les Digestifs



LES NORMANDS

Eau de vie de cidre	<i>Fermes des Ruelles</i>	12 €
Calvados 15 ans	<i>Coquerel</i>	15 €
Eau de vie de poire	<i>Fermes de Ruelles</i>	8 €
Bénédictine		9,5 €
Vodka à base de raisin	<i>Distillerie de la seine</i>	8 €
Gin Normandia	<i>Coquerel</i>	8 €
Gin Ortie -Estragon	<i>Distillerie de la seine</i>	8 €
Gin Mirabelle	<i>Distillerie de la seine</i>	8 €
Rhum arrangé maison		7 €
Cognac Signle Estate - Grand champagne		25 €
Bas Armagnac - Gelas		18 €

Rhum

Angostura 1919	13 €
Hédone Vieux BIO	11€
Severin XO	16 €
Conde de Cuba	12 €
Millonaro - Perou	10 €

Whisky



Kirin Fuji	10 €
Pure Malt <i>Distillerie de la seine</i>	11 €
Tomatin 12 ans	13 €
Teeling sélection Douro	14 €
Wolfburn	15 €