



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 €

Autour des Champignons
Champignons de Paris / Aubergine / Sauce brissaouda / Chanterelles

La tête de Veau
En fines tranches / Vinaigrette au jus de cuisson / Pickles / Pesto de roquette

L'Oeuf de la ferme de l'Ecoufle
Cuisson basse température / Magret fumé / Pâte de coing

Le pressé de Courge (supp +4€)
Noix de St Jacques de Normandie / Ail noir / Chips d'oignon

Les PLATS à 26 €

Le filet de Canette de la "ferme de la Houssaye" (supp +4€)
Jus court / Navets au gingembre / Chutney de Melon

Le Céleri rave rôti
Châtaignes / Crumble de noix / Céleris branches

Les St Jacques de Normandie snackées (supp +4€)
Purée de pois chiches / Coulis d'écrevisses / Choux fleurs en persillade / Socca

Le Chou farci
Cochon de la Ferme de la Sente aux Ânes confit / Bouillon thaï / Chutney de Rhubarbe

Les Pâtes fraîches
Dans l'esprit d'une lasagne / Légumes d'automne / Tomme normande / Ecrevisses

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 €

La Galette-Saucisse (fromage travaillé)
Saucisse pois chiches-camembert / Compotée de pommes / Herbes fraîches

La Tatin de Pommes
Pain d'épices / Gel pomme / Crémeux cannelle

La Gâteau de Courges
Butternut rôti et compoté / Crumble au romarin du jardin

La Poire caramélisée
Biscuit génoise / Crème pralinée / Poire caramélisée

Prix nets, service compris





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
Ice cream or Profiterole
Under 12 yo

Starters 13 €

Around the Mushrooms
Eryngii / Mushrooms from Paris / Eggplant / Brissaouda sauce

The squash press (supp +4€)
Scallops / Black garlic / Onion chips

Veal head pôte
Thinly sliced / Vinaigrette with cooking juice / Pickles / Arugula pesto

Eggs from Ecofle farm
Low temperature cooking / Smoked duck breast / Quince paste

Main Courses 26 €

Duck Filet from the Houssaye farm (supp +4€)
Poultry juice - verbena / Courgettes / Figs

Roasted Celeriac
Chestnut / Nut crumble / Celery branches

Snacked Scallops from Normandie (supp +4€)
Chickpea purée / Crayfish coulis / Cauliflower with parsley / Socca

Stuffed Cabbage
Porc confit from the Sente aux Ânes farm / Thaï Broth / Rhubarbe chutney

Fresh Pasta
In the esprit of a lasagne / Autumn vegetables / Tomme normande / Crayfish

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 €

Squash Cake
Roasted and stewed Butternut / Rosemary crumble from garden

Apple Tatin
Gingerbread / Apple gel / Cinnamon cream

Galette-Saucisse
Chickpea and Camembert sausage / Apple compote / Fresh herbs

Caramelised Pear
Genoise cookie / Praline creme / Caramelised pear

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
mus
dière
HOTEL RESTAURANT

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

Autour des Champignons

Champignons de Paris / Aubergine / Sauce brissaouda / Chanterelles

Le pressé de Courge

Noix de St Jacques de Normandie / Ail noir / Chips d'oignon

La tête de Veau

En fines tranches / Vinaigrette au jus de cuisson / Pickles / Pesto de Roquette

Les PLATS

Le Chou farci

Cochon de la Ferme de la Sente aux Ânes confit / Bouillon thaï / Chutney de Rhubarbe

Le Céleri rave rôti

Châtaignes / Crumble de noix / Céleri branches

Les Pâtes fraîches

Dans l'esprit d'une lasagne / Légumes d'automne / Tomme normande / Ecrevisses

Les St Jacques de Normandie Snackées

Purée de pois chiches / Coulis d'écrevisses / Choux fleurs en persillade / Socca

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 €

La Galette-Saucisse (fromage travaillé)

Saucisse pois chiches-camembert / Compotée de Pommes / Herbes fraîches

La Poire caramélisée

Biscuit génoise / Crème pralinée / Poire caramélisée

La Tatin de Pommes

Pain d'épices / Gel pomme / Crémeux Cannelle

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

Around of Mushrooms

| 16 € |

Eryngii / Mushrooms from Paris / Eggplant / Brissaouda sauce

Squash press

| 18 € |

Scallops / Black garlic / Onion chips

Veal head pate

| 16 € |

Thinly sliced / Vinaigrette with cooking juice / Pickles / Arugula pesto

MAINS

Stuffed Cabbage

| 27 € |

Porc confit from the Sente aux Ânes farm / Thai Broth / Rhubarbe chutney

Roasted Celeriac

| 25 € |

Chestnut / Nut crumble / Celeri branches

Snacked Scallops from Normandie

| 30 € |

Chickpea puree / Crayfish coulis / Cauliflower with parsley / Socca

Fresh Pasta

| 29 € |

In the esprit of a lasagne / Autumn vegetables / Tomme normande / Crayfish

DESSERTS

(Please, choose at the beginning !)

Local cheese platter

| 12 € |

"Les Fromagers Du Mesnil" 27

supplement Butter AOP of Isigny plain or salted 1.50 €

Apple Tatin

| 12 € |

Gingerbread / Apple gel / Cinnamon cream

Caramelised Pear

| 12 € |

Genoise cookie / Praline creme / Caramelised pear

Galette-Saucisse

| 12 € |

Chickpea and Comembert sausage / Apple compote / Fresh herbs

Prix nets , service compris



Le BAR



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

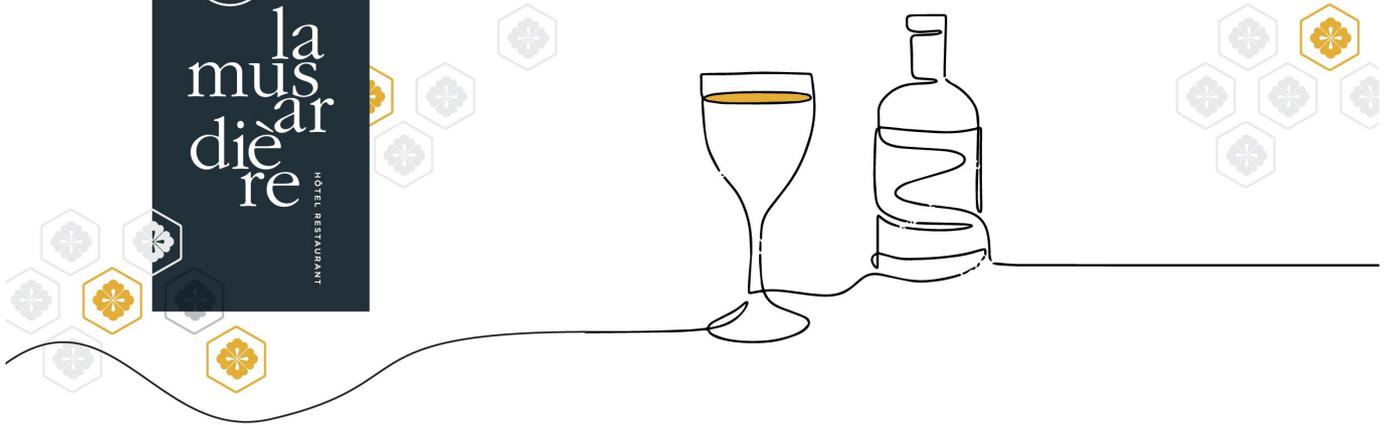
Les Vins Effervescents

Champagne "Maison Le Gouive" 25% Chardonnay 75% Pinot Meunier		12cl 13 €	75cl 61 €
Champagne Dekeyne & Fils 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



Le BAR



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 €

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 CAVE à VINS

Les VINS ROUGES



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 MATERNE-HAEGELIN et filles, 2019

Cépage : Pinot noir

Style : Vin souple, tanins subtiles, fondus aux notes de fruits rouges et noirs

37 €

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, DOMAINE GEORGES LIGNIER ET FILS, 2019

Cépage : 100% Pinot noir

Style : arôme de fruits rouges, souple et délicat

129 €

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

la
mus
dière
HOTEL RESTAURANT

La CAVE à VINS

Les VINS ROUGES



Côte du Rhône

AOP VACQUEYRAS, DOMAINE BRUNELY 2020

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignon

Style : bel équilibre d'arômes de fruits rouges

AOP COTE ROTIE, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2021

Cépages : Syrah, Viognier

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

AOP COTE DU RHONE " ESPRIT DE GIGOGNAN", 2020

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Mouvèdre, Carignan

Style : Vin fruité, légèrement épicé, belle puissance

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

Cépages : Grenache, Syrah, Mouvèdre

Style : un vin puissant et généreux aux tanins fins

Languedoc

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

Cépages : Syrah, grenache, carigan

Style : vin fruité et épicé, légerment tannique

Bordeaux

AOP MARGAUX, M de A "LURTON" 2016

Cépages : Cabernet sauvignon, Petit verdot, Merlot

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

AOP GRAVES " CHATEAU DE LIONNE " 2016

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot

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

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

Cépages : 100% Merlot

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



Labels

12cl

75cl

51 €

135 €

9€

37 €

115 €

8 €

31 €

89 €

9,5 €

49 €

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 QUINCY, DOMAINE JEAN MICHEL SOBRE 2022

Cépage : 100 % Sauvignon

Style : équilibré, arômes de fruits exotiques

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

Cépage : 100 % Chenin

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

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

Cépage : 100 % sauvignon

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

Alsace

AOP ALSACE, DEMAINE MATERNE-HAEGELIN "Bollenberg" 2019

Cépage : 100 % Riesling

Style : Vin vif, aux notes de fruits blancs, fleurs blanches et sureau

Côte du Rhône

AOP COTES DU RHONE "M de MALIJAY" CHATEAU MALIJAY 2021

Cépages : grenache blanc, viognier et clairette

Style : vin frais, notes de fruits du verger

IGP VAUCLUSE, LA PRINCESSE de MALIJAY, CHATEAU MALIJAY 2022

Cépages : grenache blanc, roussane, viognier

Style : vin vif, notes de fruits à chair blanche

AOP CONDRIEU, DOMAINE PIERRE GAILLARD, 2022

Cépage : 100 % viognier

Style : un vin avec un beau gras, arôme exotiques

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

Labels



12cl

75cl

49 €



39 €

38 €

9,5 € | 39 €

36 €

33 €

99 €



115 €

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



La CAVE à VINS

Les VINS BLANCS



Labels	 12cl	 75cl
	13 €	59 €

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

| 59 € |

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

| 8,5 € | 32 € |

IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE "INFINIMENT" DOMAINE REGUSSE 2022

Région : Alpes de Haute Provence

Cépage : 100 % chardonnay

Style : Sec et fruité, arômes d'agrumes

| 7 € | 30 € |

IGP OC "MARINS D'EAU DOUCE", DOMAINE PUJOL, 2022

Région : Pays d'Oc

Cépage : Sauvignon blanc, Maccabeu

Style : Vin vif, aux notes d'agrumes et fruits blancs

| 31 € |

IGP CHARDONNAY LES GAILLARDS, DOMAINE PUJOL, 2022

Région : Pays d'Oc

Cépage : 100 % Chardonnay

Style : Vin frais et minéral aux notes florales et fruitées

| 34 € |

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

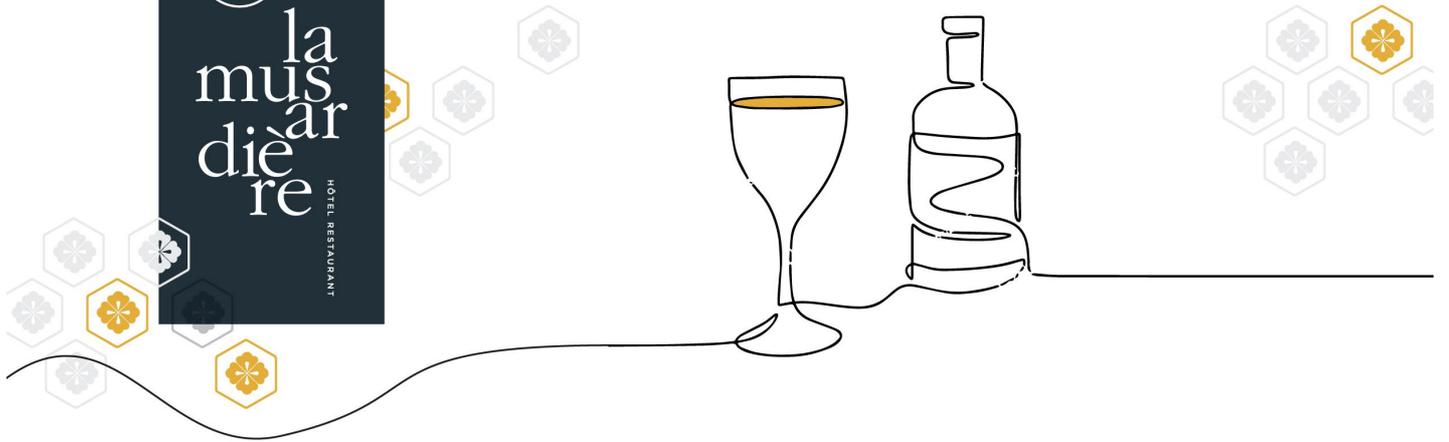
Cépages : Semillon, Sauvignon, Muscadelle

Style : Vin frais et fruité

| 9 € | 37 € |



Le BAR



Les Digestifs



LES NORMANDS

Eau de vie de cidre <i>Fermes des Ruelles</i>	12 €
Calvados VS <i>Coquerel</i>	11 €
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 Single 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 €