



# revelations

**Benjamin Revel révèle une cuisine saine, résolument contemporaine, vivante et spontanée qui évolue en fonction de ses inspirations et de ses rencontres.**

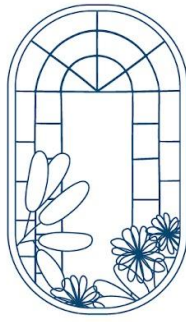
Dès ses débuts,  
les disciples d'Escoffier lui ont transmis la passion du produit,  
la valorisation du savoir-faire et le respect des femmes  
et des hommes qui travaillent à ses côtés.

Chacune de ses créations est une révélation  
dont l'ancrage et l'inspiration trouvent la source  
dans la curiosité qu'il développe au gré de ses expériences de vies  
en Australie, au Pérou, au Portugal...

Né à Vernon, et très attaché à sa Normandie,  
Benjamin collabore avec des artisans locaux respectueux de l'environnement  
et vous invite à découvrir **revelations** le soir au diner.

« Nous espérons que vous aurez autant de plaisir à goûter nos plats  
que nous en avons eu à les préparer pour vous ».





# revelations

**Benjamin Revel's cuisine is wholesome, contemporary, lively and spontaneous, evolving according to his inspirations and encounters.**

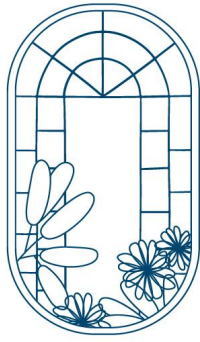
Right from the start,  
Escoffier's disciples passed on to him a passion for the product,  
an appreciation of know-how and respect for the men and women  
who work alongside him.

Each of his creations is a revelation,  
rooted and inspired by the curiosity he developed  
through his life experiences in Australia, Peru, Portugal...

Born in Vernon, and very attached to his native Normandy,  
Benjamin works with local artisans who respect the environment,  
and invites you to experience your very own **revelations** during dinner.

« We hope you enjoy tasting our dishes  
as much as we enjoyed preparing them for you ».





# revelations

Menu MUSARDER en **quatre étapes** : 58€



Menu FLÂNER en **six étapes** : 75€



MENU servi pour l'ensemble de la table. À commander avant 20h45.  
Assiette de fromages normands + 10€



## Accord

Mets & boissons  
à choisir pour l'ensemble de la table

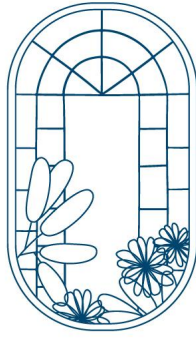
En deux verres            23€  
Avec rhum arrangé      29€

En trois verres            30€  
Avec rhum arrangé      36€



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





# revelations

Menu MUSARDER in **4 courses** : 58€



Menu FLÂNER in **6 courses** : 75€



MENU served for the whole table. To order before 20h45.  
Normandy cheese platter + 10€



## Pairing

Food & Drinks

Choose for the whole table

2 glasses 23€  
With infused Rum 29€

3 glasses 30€  
With infused Rum 36€



Net prices,  
service included,  
alcohol abuse is dangerous  
for your health



# revelations

à la carte



## Les ENTRÉES

Volaille fermière farcie aux écrevisses Tempura de choux fleurs / Bisque mousseuse	18€
Fricassée d'Escargots de la ferme de la Broche Comme un vol-au-vent / Champignons / Persil	17€
Saint Jacques de Normandie (Maison Cougal) Légèrement fumées / Shiitakes de Javier Gorga	20€

Le Menu enfants à 15€

**Plats**  
Poulet fermier croustillant  
ou Accras de poisson

**Desserts**  
Glace ou  
Dessert du moment

Moins de 12 ans

## Les PLATS

Echine de cochon de la ferme de la Sente aux ânes Radis roses et noirs / Jus aigre-doux à la bière	28€
Raviole ouverte de Betterave Mousse chèvre-noisette / Coulis de Cresson	25€
Dos de Silure de Yoann Bertolo Façon meunière / Beurre blanc	27€

## Les DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les fromages Normands "Les Fromagers Du Mesnil" Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel (Supp 1.50€)	13€
Camembert de Normandie cuisiné Textures d'oignons / Mousse de Camembert	14€
Noisette Biscuit moelleux / Praliné / Glace noisette-café	14€
Citron jaune Lemon curd / Meringue fumée / Sorbet citron noir	13€



Prix nets, service compris

# revelations

à la carte



## Starters

Free-range chicken stuffed with crayfish  
Cauliflower tempura/Crayfish bisque 18€

Snail tartellette from "ferme de la Broche"  
Like a vol-au-vent/ Mushrooms/Parsley 17€

Normandy Scallops (Maison Cougal)  
Lightly smoked / Shiitakes from Javier Gorga 20€

### Kid's Menu 15€

Crumbed free-range chicken  
or Fish Accras

Desserts  
Ice cream or  
Dessert of the day

Less than 12 YO

## Main Courses

Pork loin from la sente aux ânes farm  
Radishes / Sweet and sour juice 28€

Open beetroot ravioli  
Goat hazelnut mousse / Watercress coulis 25€

Catfish from Yoann Bertolo  
Milling style / White butter 27€

## Desserts

Please, choose at the beginning !...

Normandy cheese platter  
"Les Fromagers Du Mesnil" 27  
Light or semi-salted Isigny butter AOP (Supp 1.50€) 13€

Camembert de Normandie cooked...  
Caramelised onion texture / Camembert mousse 14€

Hazelnut...  
Soft biscuit / Praline / Hazelnut-coffee ice cream 14€

Yellow lemon  
Lemon curd / Smoked meringue / Black lemon sorbet 13€



Net prices, service included

