



revelations

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

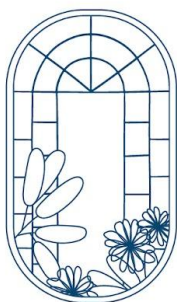
Dès ses débuts,
les disciples d'Escoffier lui ont transmis la passion du produit ,
la valorisation du savoir-faire et le respect des femmes
et des hommes qui travaillent à ses côtés.

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 dîner.

« 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

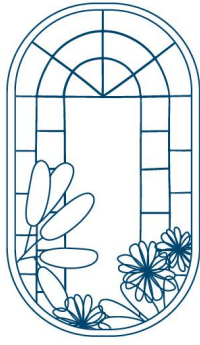
Mets & boissons
à choisir pour l'ensemble de la table

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

Raviole de volaille de la ferme de la sente aux Ânes 20€
Bouillon Pho aux écrevisses/Menthe fraîche

Les Huîtres de Veules-les-Roses 19€
Gin-tonic et sapin / Beurre blanc / Huile pimentée

Asperges vertes de la ferme de la Cacheterie 17€
Royale d'asperges / Emulsion au chèvre frais

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

Tartare de Canard de la Ferme de la Houssaye 29€
Tomme de Bray / Pommes Pont-neuf

Raviole ouverte de Betterave 25€
Mousse chèvre-noisette / Coulis de Cresson

Le Sandre d'île de France 29€
Petits pois au beurre d'écrevisses / Wakamé / Navets
nouveaux de Damien

Les DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les fromages Normands 13€
"Les Fromagers Du Mesnil"
Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel (Supp 1.50€)

Pain perdu au Neufchâtel 12€
Crème légère / Foin / Confiture de fruits rouges

Millefeuille au Croissant 12€
Praliné noisettes / Caramel de bière « Anubis » de la
Brasserie de l'Apocalypse

Fraise 14€
Sureau de Myriam / Thé noir / Biscuit cuillère



Prix nets, service compris



la
musar
dière
HOTEL RESTAURANT

revelations

à la carte



Starters

Free-range chicken ravioli from the sente aux Ânes farm Pho broth with crayfish and fresh mint	20€
Oysters from Veules-les-Roses Gin-tonic / Beurre blanc / Chili oil	19€
Green asparagus from La Cacheterie farm Asparagus royale / Fresh goat's cheese emulsion	17€

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

Duck tartare from Ferme de la Houssaye Bray Tomme / Pont-Neuf potatoes	29€
Open beetroot ravioli Goat cheese and hazelnut mousse / Watercress coulis	25€
Pike-perch from Ile de France Peas with crayfish butter / Wakame / Damien's new turnips	29€

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€
French toast with Neufchâtel cheese Light cream / hay / red fruit jam	12€
Croissant Millefeuille Hazelnut praline / Anubis beer caramel from the Brasserie de l'Apocalypse	12€
Strawberry Elderberry / Black tea / Sponge biscuits	14€



Net prices, service included



revelations

bar



Les Cocktails et Mocktails

Le " M " Spritz Normand 12cl Pommeau - Cidre - Loupé - Eau pétillante	14€
Spritz " Classique " 12cl Apérol - Prosecco - Orange - Eau pétillante	12€
Americano Maison 9cl Martini blanc et rouge - Noilly Prat	12€
Gin Normand & French Tonic Bio 12cl	12€
Kir Vin Blanc / Kir Royal 12cl pêche - framboise - cassis - violette - mûre	8€ / 16€
Rosemary Sirop de romarin - Jus de pomme - Citron - Eau pétillante	10€
Twist Glacé Thé glacé - poudre de citron noir - sirop de citron noir	10€

Les Cidres et Bières de Normandie

Bouteilles	33cl	75cl
Cidre Brut BIO " Pressoir d'Or "	8€	20€
Cidre Rosé " Pressoir d'Or "	8€	18€
Cuvée Chardonnay " La Ferme des Ruelles " Cidre d'exception aux notes de vanille et de fleurs blanches		25€
CERNUNNOS Brasserie de l'Apocalypse - Blonde - 6,7% - Blonde citron hibiscus		
A la Pression	25cl	50cl
Bière du Moment	7€	12€
APEX IPA - 6,2% - Puissante, belle amertume	7€	12€
Kali Brasserie de l'Apocalypse - Blonde - 6,7% - Corsée, notes d'agrumes	7€	12€
Cidre Ferme des Ruelles - Demi-sec - 4,5% - Fruité, bel équilibre, fraîcheur	7€	12€

Les Apéritifs

Le Pastis Normand La distillerie de la Seine 2cl	6€
Pommeau de Normandie Domaine Coquerel 6cl	7€
Lillet Blanc - Rosé - Rouge 6cl	8€
Martini Blanc - Rouge 6cl	7€

Les Champagnes et Effervescents

Champagne "Maison Le Gouive" 25% Chardonnay 75% Pinot Meunier	14€
Venetie (Italie) Musti Nobilis Cuvée Millesimato Cépage : Clera Style : Arômes de poire et de pomme verte et des fleurs d'acacia	7€
Vouvray Domaine D'Orfeuilles Brut Cépage : Chenin Style : Fines bulles persistantes aux notes de guimauves et de vanille	9€



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



revelations

le bar



Les Softs

Meuh'Cola 27,5cl	7€
Limeuh'nade Bio 27,5cl	7€
Ice Tea Maison 15cl	6€
Citronade 15cl	6€
Jus de pomme La Ferme de Ruelles 33cl	7€
Jus de fruits Charles Papillon 25cl	7€
Poire - Tomate - Framboise - Abricot	
Ginger Beer Bio La French SVP 25cl	7€
Tonic Bio La French SVP 25cl	7€
Diabolo 20cl	4€
Sirop à l'eau	3€
Citron - Fraise - Violette - Grenadine - Menthe - Orgeat	

Les Eaux Filtrée par Aquachiaro

	37cl	75cl
Eau Plate	3,5€	5,5€
Eau Pétillante	3,8€	6€

Les Boissons chaudes

Café grains "Les Torrefacteurs Normands" Bio	
Café expresso / serré	3€
Café allongé	3,2€
Double expresso	4,5€
Décaféine	3€
Décaféine allongé	3,2€
Les lactés	
Café noisette	3,5€
Café crème	4,5€
Cappuccino	4,5€
Les thés et Infusions Maison Théodor	4,5€
Chocolat chaud maison	5,5€



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



Produit de Normandie



revelations

le bar



Les Digestifs 4cl

Les Eaux-de-vie et Calvados

Eau de vie de cidre Fermes des Ruelles	12€
Calvados VS Coquerel	11€
Eau de vie de poire Fermes de Ruelles	9€
Bénédictine 6cl	10€
Vodka à base de raisin Distillerie de la seine	8€
Cognac Single Estate - Grand champagne	19€
Bas Armagnac - Gelas	13€

Gin

Gin Normandia Coquerel	8€
Gin Ortie -Estragon Distillerie de la seine	8€
Gin Mirabelle Distillerie de la seine	8€

Rhum

Hédone Vieux BIO	11€
Severin XO	16€
Conde de Cuba	12€
Millonaro - Pérou	10€
Rhum infusé du Chef	7€
Dégustation de 3 rhums arrangés du Chef 6cl	12€

Whisky

Rozelieures, "Origine", France	11€
Pure Malt Distillerie de la seine	11€
Copper Dog, Ecosse	13€
Hautefeuille, France	13€



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

 Produit de Normandie



revelations

les vins rouges



12cl 75cl

La Loire

CHINON DOMAINE FABRICE GASNIER Les Graves 2022

Cépages : Cabernet Franc
Style : Fruits Rouges, notes de Violette, vin léger

43€

SANCERRE DOMAINE DES CHASSEIGNES AUROREE DEZAT 2021

Cépage : Pinot Noir
Style : Fruits Rouges, notes de Fraises, Framboises, Groseilles

60€

AOP BOURGUEUIL, "Alouette", DOMAINE CHANTELEUSERIE, 2020

Cépage : 100% Cabernet Franc
Style : vin léger et gourmand, légèrement tannique

36€

La Bourgogne

IRANCY, DOMAINE VERRET, 2021

Cépages : 100% Pinot Noir
Style : élevage 10 mois en fût de chêne, vin puissant et subtile

14€ 69€



HAUTES COTES DE BEAUNE CHATEAU DE MELIN 2022

Cépage : 100% Pinot noir
Style : arôme de fruits rouges, souple et délicat

67€

Languedoc



PIC SAINT LOUP CHATEAU LANCYRE COSTE D'ALEYRAC 2022

Cépages : Syrah 50% / Grenache 40% / Carignan 10%
Style : Notes de baies rouge, mûres, airelles et de poivres

45€

COTES DU ROUSSILLON CHATEAU DE CORNELIA "L'INDIGENE" 2022

Cépages : Grenache / Mourvèdre
Style : Sans sulfites, fruits rouges et noirs, groseille, cassis, mûres et d'épices

7€ 38€



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



revelations

les vins rouges



12cl 75cl

Côte du Rhône

CROZES HERMITAGE P&V JABOULET Cuvée Clemence 2022 Cépages : Syrah Style : Mûres, Réglisse et d'épices	52€
AOP COTE ROTIE, DOMAINE J&Y LAFOY Cuvée Prélude 2021 Cépages : 98% Syrah / 2% Viogner Style : Arômes floraux, épices, fruits rouges	120€
COLLINES RHODANNIENNES DOMAINE YVES CUILLERON Vignes d'à côté 2022 Cépages : Syrah Style: Fruits rouges, Notes d'épices de la Syrah	9€ 45€
CHATEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE DU VIEUX LAZARET 2020 Cépages : Cinsault / Grenache Syrah / Mourvedre Style : Arômes de Fruits Rouges, épices, garrigues	78€
SAINT JOSEPH DOMAINE YVES CUILLERON Cavanos 2021 Cépages : Syrah Style : Fruits noirs intenses de Cerises, Griottes	66€
VINSOBRES DOMAINE CHAUME-ARNAUD 2019 Cépages : Grenache Noir / Syrah Style : Fruits Noirs, épices	55€

Bordeaux

LALANDE DE POMEROL CHATEAU SIAURAC Plaisir de SIAURAC 2022 Cépages : Merlot / Cabernet Franc Style : intèsement fruité, rond et gourmand	12€ 57€
AOP GRAVES " CHATEAU DE LIONNE " 2 Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot Style : onctueux, savoureux et corsé, notes de chocolat et d'épices douces	10€ 49€
SAINT JULIEN CHATEAU LAGRANGE LES FIEFS 2014 Cépages : 100% Merlot Style : mélange de fruits rouge et noir avec des touches florales, note poivrée	108€
SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU MONDORION ETOILES 2018 Cépages : Cabernet Franc / Merlot Style : Tanin et Puissant, notes de fruits rouges	65€



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

revelations

les vins blancs



Loire

AOP QUINCY, DOMAINE JEAN MICHEL SOBRE 2022

Cépage : 100% Sauvignon
Style : équilibré, arômes de fruits exotiques



CHENIN DE JARDIN "Le naturaliste" J.MOURAT 2022

Cépage : 100 % Chenin
Style : vin naturel sans sulfites ajoutés, un vin vif et fruité

VOUVRAY DOMAINES ORFEUILLES 2017

Cépage : Chenin
Style : Aux arômes de citron et de pamplemousse, vin gras et minéral

49€

39€

50€

Alsace

DOMAINE ENGEL RIESLING RESERVE 2021

Cépages : Riesling
Style : Fruitée sur des notes de pêche sauvage et d'écorce d'orange

46€

Côte du Rhône

VAUCLUSE, LA PRINCESSE de MALIJAY, CHATEAU MALIJAY 2022

Cépages : 60% Syrah / 35% Grenache / 5% Carignan
Style : Belles notes de fruits rouges et d'épices douces

33€

CONDRIEU, DOMAINE YVES CUILLERON Les Chaillets, 2022

Cépage : 100 % Vjogner
Style : Arômes élégants de fleurs, de fruits et d'épices douces

116€

Champagnes et Effervescents

CHAMPAGNE "MAISON LE GOUIVE"

25% Chardonnay - 75% Pinot Meunier

65€

CHAMPAGNE "DEKEYNE&FILS"

100% Chardonnay

89€

VENETIE (Italie) MUSTI NOBILIS CUVÉE MILLESIMATO

Cépage : Clera
Style : Arômes de poire et de pomme verte et des fleurs d'acacia

33€

VOUVRAY DOMAINE D'ORFEUILLES BRUT

Cépage : Chenin
Style : Fines bulles persistantes aux notes de guimauves et de vanille

49€



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

revelations

les vins blancs



Bourgogne

CHABLIS, DOMAINE MILLET, 2022

Cépage : 100 % Chardonnay
Style : vin sec et minéral, typique chablisien

12cl 75cl

13€ 59€

VIRE-CLESSE, DOMAINE MICHEL, 2021

Cépage : 100% Chardonnay
Style : élevage en cuve 12 mois, équilibre entre le fruit et l'opulence

59€

Sud Ouest & Languedoc

PAYS D'OC, CHARDONNAY DOMAINES ASTRUC 2022

Cépage : Chardonnay
Style: Notes de pommes, agrume, vanille, lacté et boisé

7€ 38€

VIN DE FRANCE DOMAINE LAPLACE Le Vilain Petit Canard

Cépage : Gros Manseng / Petit Manseng
Style : Un vin blanc sec aux arômes exotiques, ananas, mangue, pamplemousse

7€ 38€

NORMANDIE

VIN DE FRANCE, PARCELLE N°65 "Les vignettes", Camille Ravinet, GIVERNY 2022

Région: Normandie
Cépage: Chardonnay
Style: Notes florales, doté d'une belle profondeur

14€ 65€



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



la
musardière

HOTEL RESTAURANT

revelations

les vins rosés



12cl 75cl

Côtes de Provence

CHATEAU PAS DU CERF CLUB 2023

Cépages : Grenache / Syrah / Cinsault
Style : Notes d'anis vert et de fruits frais, acide et tendre

6€ 35€



CATEAU PAS DU CERF DIANE 2023

Cépages : Cinsault / Tibouren / Grenache / Mourvèdre
Style : Notes de fruits frais avec une touche iodée et d'une acidité légère

45€

DOMAINE MIRAVAL 2023

Cépages : Grenache / Cinsault / Syrah / Rolle
Style : Arômes de fruits rouges et d'agrumes avec une belle minéralité

57€



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



la
muscade
re

HÔTEL RESTAURANT
JANUARI