



Le menu



Menu à 35 €

Uniquement le midi

Entrée / Plat / Dessert
Uniquement au déjeuner



Pâté en croûte de la sente aux Ânes, pickles , chutney
ou
Mousse de betterave, Mimosa, sésame noir



Risotto crémeux, champignons, mousse ail-persil
ou
Filet de volaille rôtie au romarin, sauce au cidre



Panna cotta à la vanille, Coulis de fruits
ou
Assiette de fromages

Prix nets , service compris

Le Chef
Benjamin Revel



revelations

à la carte



Menu MUSARDER
en **trois étapes** : 49 €
(Une entrée, un plat,
un fromage ou un dessert)

Les ENTRÉES

Saucisson brioché Jus cochon-pistache / Pickles	16
Oeuf de la ferme de l'Ecoufle Cuisson 64° / Ragout de pois chiches à la tomate	16
Pâté en croûte de la sente aux Ânes Sorbet cornichons / Pickles	13

Menu enfants 15€

PLATS

Filet de poulet fermier
ou
Pavé de poisson croustillant

DESSERTS

2 Boules de Glace / Sorbet
ou
Cookie au cacao

Les PLATS

Le Risotto crémeux Champignons / Mousse ail-persil / Chips de riz	24
Les Saint-Jacques Normandes Bisque d'écrevisses crémée / Butternut / Gomasio	28
La Volaille fermière Rôtie au romarin / Jus au cidre	26
Le Veau En croustillant / Sauce Blanquette / Pesto de basilic	27

Les Fromages et DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les Fromages normands "Les Fromagers du Mesnil"	14
La Poire Pochée aux épices / Praliné noisette / Glace pralinée	14
Le Choux Xoco Mayan red 70% Ganache chocolat/ Glace vanille	14
La Pomme Roulée à la cannelle / Glace caramel	14



Prix nets, service compris
Tous nos prix sont affichés en euro €



la
musardière
HOTEL RESTAURANT