

revelations

à la carte



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

Les ENTRÉES

Le Brochet	16
Farce fine / Bouillon aux crevettes grises / Salade d'herbes	
Oeuf de la ferme de l'Ecoufle	16
64°C / Velouté de champignons / Croûtons / Herbe fraiche	
Le Foie gras de canard	19
Mi-cuit / Sorbet oignons confits	

Menu enfants 15€

PLATS	
Filet de volaille ou Arancinis	
DESSERTS	
Glace / Sorbet ou Cookie au cacao	

Les PLATS

Les ravioles de Courges	27
Ricotta / Morilles / Coulis de Mâche	
Les Saint-Jacques Normandes	28
Croque au corail / Croûte de citron confit / Bisque d'écrevisses / Butternut	
La Volaille fermière	26
Rôtie au romarin / Sauce blanquette	

Les Fromages et DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les Fromages normands "Les Fromagers du Mesnil"	14
La Tartelette Noix caramélisées / Crème vanille / Glace vanille	14
Le Maïs de Pousses de là Crémeux pop corn / Sablé chocolat / Glace Chocolat	14
La Pomme Roulée à la cannelle / Glace caramel	14



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





Menu à 35 €

Uniquement le midi

Entrée / Plat / Dessert
Uniquement au déjeuner



Oeuf de la ferme de l'Ecoufle
64°C / Velouté de champignons / Croûtons / Herbe fraiche



La Volaille fermière
Rôtie au romarin / Sauce blanquette



La Pomme
Roulée à la cannelle / Glace caramel

Prix nets, service compris



Le Chef
Benjamin Revel