

revelations

à la carte



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

Les ENTRÉES

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

Menu enfants 15€

PLATS

Filet de volaille
ou
Arancinis

DESSERTS

Glace / Sorbet
ou
Cookie au cacao

Les PLATS

Les ravioles de Courges Butternut / Morilles / Coulis d'épinards	27
Les Saint-Jacques Normandes Croque au corail / Croûte de citron confit / Sauce vin blanc / Butternut	28
La Volaille fermière Rôtie au romarin / Sauce au cidre / Pommes de terre grenaille	26

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 Crèmeux pop corn / Streusel cacao/ Glace Chocolat	14
Le Brownie au chocolat Chouchoux cacahuètes / Crèmeux chocolat / Sauce 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 fraîche



La Volaille fermière
Rôtie au romarin / Sauce au cidre / Pommes de terre grenaille



Chocolate brownie
Peanut chouchoux / Chocolate cream / Caramel sauce

Prix nets, service compris

Le Chef
Benjamin Revel

