



revelations

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

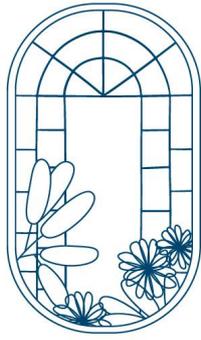
Dès ses débuts,
les disciples d'Escoffier lui ont transmis la passion du produit,
la valorisation du savoir-faire et le respect des femmes
et des hommes qui travaillent à ses côtés.

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

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

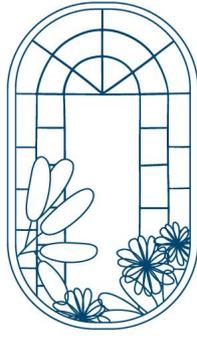
En deux verres 23€
Avec rhum arrangé 29€

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

Bao de François 20€
Effiloché de cochon / Crème au citron

Pastèque en textures 17€
Chèvre cendré / Vinaigrette fumée

Oeuf de la ferme de l'Ecoufle 17€
Cuisson 64°C / Shitakés / Purée de courgette

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

Volaille de la ferme de la Sentes aux Anes 27€
Courgette de Damien Lemarchand / Jus court

Tatin d'Oignons nouveaux 25€
Coulis de roquette / Champignons fumés / Pop-corn

Cannellonis de Poisson de rivière 27€
Tomme Normonde / Huile de feuille de figuier / Fenouil

Les DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les fromages Normands 14€
"Les Fromagers Du Mesnil"
Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel (Supp 1.50€)

Neufchâtel 14€
Mousse légère / Croûtons / Confit d'oignons

Choux Craquelin 14€
Mousseline praliné / Noisettes / Glace pop-corn

Framboises de Laure 14€
Biscuit pain de Gène / Glace fraise / Mousse légère



Prix nets, service compris


la
musardière
HOTEL RESTAURANT

revelations

à la carte



Starters

Bao by François 20€
Pulled pork / Lemon cream

Textured watermelon 17€
Goat's cheese / Smoked vinaigrette

Ecoufle farm eggs 17€
Perfect cook / Zucchini and coriander purée / Shitakés

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

Poultry from the Sentes aux Anes farm 27€
Zucchini from Damien Lemarchand / Jus court

Spring onion tarte tatin 25€
Rocket coulis / Smoked Shitake / Popcorn

River fish cannelloni 27€
Tomme Normonde / Fig leaf oil / Fennel

Desserts

Please, choose at the beginning !...

Normandy cheese platter 14€
"Les Fromagers Du Mesnil" 27
Light or semi-salted Isigny butter AOP (Supp 1.50€)

Neufchâtel cheese 14€
Light cream / Hay / Red berry jam

Choux Pastry 14€
Praline mousseline / Hazelnuts / Popcorn ice cream

Raspberries 14€
Gêne biscuit / Strawberry sorbet / Mascarpone mousse



Net prices, service included



la
musar
dière

HOTEL RESTAURANT