



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



la
musardière
HOTEL RESTAURANT

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

Rémoulade de Bulots Normands 17€
Concombre / Fenouil

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

Suprême de Volaille rôtie 27€
Purée de Pois chiches / Jus de volaille réduit / Echolote
confite

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

Cannellonis de Poisson de rivière 27€
Tomme Normande / 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