

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

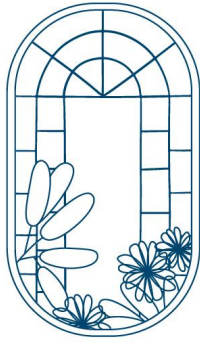
Mets & boissons
à choisir pour l'ensemble de la table

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

Croquette de pieds de cochon Poireaux braisés / Vinaigrette	17€
Pastèque en textures Chèvre cendré / Vinaigrette fumée	17€
Oeuf de la ferme de l'Ecoufle Cuisson 64°C / Shitakés / Purée de courgette	17€

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

Filet de Volaille de la ferme de la Sentes aux Anes Courgette de Damien Lemarchand / Jus court	27€
Ceviche de Shitakés Leche de tigre / Légumes grillés / Granola	25€
Sandre d'île de France Choux fleurs / Beurre blanc	27€
Faux filet de bœuf Normand Purée d'aubergine fumée / Croustillant pommes de terre / Jus court au miso	32€

Les DESSERTS

A choisir en début de repas...

Les fromages Normands "Les Fromagers Du Mesnil" Beurre d'Isigny AOP doux ou demi-sel (Supp 1.50€)	14€
Tartelette aux Figues Sablé breton / Koji / Soja Français	14€
Choux Craquelin Mousseline praliné / Noisettes / Glace pop-corn	14€
Rhubarbe de Myriam Amandine / Fromage blanc / Citron noir	14€



Prix nets, service compris

revelations

à la carte



Starters

Pigs trotter croquette
Braised leeks / Vinaigrette 17€

Textured watermelon
Goat's cheese / Smoked vinaigrette 17€

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

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 "La Sentes aux Anes" farm
Zucchini from Damien Lemarchand / Jus court 27€

Shitake Ceviche
Seeds biscuit / Leche de tigre / Grilled vegetables 25€

Zander from Ile de France
Cauliflower / White butter 27€

Normandy beef sirloin
Smoked aubergine purée / Crispy potatoes / Miso juice 32€

Desserts

Please, choose at the beginning !...

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

Fig tartlet
Shortbread / Koji / French Soya 14€

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

Rhubarbe from Myriam
Amandine / Fromage blanc / Black lemon 14€



Net prices, service included

