



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

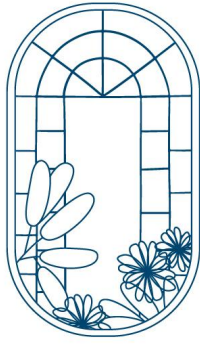
Mets & boissons
à choisir pour l'ensemble de la table

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€

Ablettes d'île de France
Comme une pissaladière / Condiment chimichurri 17€

Butternut en textures
Eriingy rôti / Ail noir 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€

Faux filet de boeuf Normand
Purée d'aubergine fumée / Croustillant de pommes de terre
/ Jus court au miso 32€

Saint Jacques Normandes (Les toutes premières!)
Cèpes / Noisettes / Bouillon aux champignons 35€

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€

Miel de Sébastien Loison à Giverny
Mousse légère / Pollen / Sorbet verveine 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€
Ablettes from Ile de France Like a pissaladière / Chimichurri seasoning	17€
Textured butternut Roasted Eriingy / Black garlic	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

Chicken breast from the Sentes aux Anes farm Courgette from Damien Lemarchand / Reduced sauce	27€
Shitake Ceviche Leche de tigre / Grilled vegetables / Granola	25€
Normandy beef sirloin Smoked aubergine purée / Crispy potatoes / Miso reduced sauce	32€
Normandy scallops (The very first!) Cep / Hazelnuts / Mushroom broth	35€

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€
Honey from Sébastien Loison at Giverny Light mousse / Pollen / Verbena sorbet	14€
Rhubarbe from Myriam Amandine / Fromage blanc / Black lemon	14€



Net prices, service included

