



# revelations



## Inspirations de voyages

E= entrée / P= plat

Tataki de truite / Inspiration Japonaise	(E) 17€
Bakso de poulet / Souvenir Indonésien	(E) 16€
Ceviche de moules et coques / Souvenir Péruvienne	(E) 18€
Poulet frit "Dakgangjeong" / Inspiration Coréenne	(P) 23€



## Bien de chez nous !

Saint Jacques snackées, crème de maïs, Agrumes	(P) 24€
Faux filet rôti, jus court	(E) 26€
Chou farci au porc fermier, courges	(P) 22€
Terrine de Boeuf gravlax et Saint-Jacques	(E) 20€
Chou fleurs rôti, sauce au yaourt	(P) 21€



## Pour plus de gourmandise

Sablé breton, Praliné, glace Noisette	14€
Sélection de fromages de Coréentin Miserey	14€
Pommes caramélisées, glace caramel, Crumble	14€
Poire pochée, Crumble, Sorbet verveine	14€



## Nos petits "plus"

Pommes de terre grenailles, chapelure aux herbes	8€
Légumes marinés, sauce soja	8€
Beurre « maison » à la truffe	7€
Butternut rôti au miel	7€



Prix nets, service compris



la  
musar  
dière  
HOTEL RESTAURANT



# revelations



## Travel inspirations

Trout Tataki / Japanese inspired	(S) 17€
Chicken bakso / Indonesian memories	(S) 16€
Mussel and cockle ceviche / Peruvian memories	(S) 18€
Fried chicken "Dakgangjeong" / Korean inspired	(M) 23€

S= starter / M= main



## From the heart of Normandie !

Snacked scallops, creamed corn, citrus	(M) 24€
Roasted sirloin steak, jus court	(S) 26€
Stuffed cabbage with farmhouse pork, pumpkin	(M) 22€
Beef terrine gravlax and scallops	(S) 20€
Roasted cauliflower with yoghurt sauce	(M) 21€



## For more gourmet pleasure

Breton shortbread, praliné, hazelnut ice cream	14€
Selection of cheeses by Corentin Miserey	14€
Caramelized apples, caramel ice cream, crumble	14€
Poached pear, crumble, verbena sorbet	14€



## Our little "extras"

Roasted potatoes, herbed breadcrumbs	8€
Marinated vegetables, soy sauce	8€
Homemade truffle butter	7€
Butternut roasted in honey	7€



Net prices, service included