



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h30 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

Salade de tomates anciennes, crème de fenouil à la mozzarella, saucisson du marin et pignon de pin torréfiés	14 €
Œuf Bio parfait cuit à basse température, fondu de poireau au curry doux et moules de Bouchot à la crème	15 €
Tartare de truite façon gravlax, fraîcheur de concombre, menthe et chèvre frais de Normandie	16 €
Escargots du Pré d'Auge sauce persillade, duxelles de champignons, croûtons et salade d'herbes	16 €
Terrine de foie gras de canard à la fève de Tonka, condiments prune et betterave	21 €

LES PLATS

Dos de lieu jaune en croûte de noisette, fregola sarda crémeuse, safran de Normandie, salicorne	29 €
Filet de daurade royale rôti, riz basmati, petits légumes d'été et velouté iodé	24 €
Effiloché d'épaule d'agneau confite aux épices douces, houmous de pois chiche, coulis de poivrons rouge grillés et pois gourmands	25 €
Filet de pintade et sa viennoise aux herbes, jus crémeux, Spaetzle, chou chinois et shiitake	24 €
Faux-filet de bœuf grillé et son jus aux graines de moutarde, mousseline de pomme de terre, et carotte fane	32 €
Plateau de fruits de mer 1 personne (<i>à commander la veille avant 12h</i>)	70 €
<i>Huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : 25 euros</i>	

LES DESSERTS

Assiettes de fromages normands, condiments et mesclun de salade	8 €
Nuage de camembert au lait cru, fruits du mendiant et pomme au vinaigre de cidre	8 €
Assiette de fruits frais et sorbet	7 €
Poire rôtie, sauce chocolat, granola, Chantilly mascarpone vanille et sorbet poire genièvre	9 €
Pressé de pommes caramélisés, crème fermière de chez Borniambuc, sorbet pomme-Calvados	9 €
Choux craquelin au cacao, cœur à la framboise, ganache au chocolat noir et glace praliné	9 €

HOTEL DE CHARME, RESTAURANT ****

CHEMIN DU MOULIN • 14600 BARNEVILLE-LA-BERTRAN

CONTACT@AUBERGE-DE-LA-SOURCE.FR

T +33 (0)2 31 89 25 02 - WWW.AUBERGE-DE-LA-SOURCE.FR

Collection

SAINT-SIMÉON