



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h30 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

Tartelette de feuilles de brick, céleri, raifort, pomme verte et champignons	19 €
Huîtres bio Lenoir-Thomas en trois temps, classique, pomme-aneth, gratinée au beurre d'algues	21 €
Tartare de bœuf normand au couteau, betterave rôtie, condiment moutarde, yuzu et shizo	21 €
Croustillant de pied de cochon, condiment pomme, vinaigre de pomme et origan	21 €
Velouté de courge, chèvre frais, pleurotes et graines de courge	19 €

LES PLATS

Coquilles Saint-Jacques du Morjolène poêlées, linguini au sabayon crémeux et cébette	32 €
Filet de truite juste saisi, frégola sarda crémeuse au safran de Normandie et pousses d'épinard	30 €
Onglet de bœuf Angus, sucrine braisée et farcie de queue de bœuf, espuma pomme de terre	34 €
Caille rôtie et ses cuisses croustillantes, pleurotes, panais et poire vinaigrée	34 €
Poitrine de cochon confite, racines, mousseux au persil et ail noir	32 €
Plateau de fruits de mer 1 personne (à commander la veille avant 12h)	70 €
<i>Huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : tarif selon la saison</i>	

LES DESSERTS

Fromages normands affinés et condiments	12 €
Camembert chaud dans sa boîte, pomme verte et confiselle	10 €
Poire pochée aux épices, granola, sorbet chocolat, tonka et Chantilly	13 €
Tarte fine de pomme flambée au Calvados et glace vanille	13 €
Tartelette au chocolat noir Manjari 64%, fruit de la passion et glace praliné	13 €

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