



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME · RESTAURANT

★★★★

LA CARTE

LES ENTREES

Boulgour coriandre, crème de courgette à la sarriette, Légumes croquants et vinaigrette aux agrumes	12€
Escargots en persillade, Duxelles de champignons	16€
Gambas, Guacamole, gaspacho andalou	18€
Terrine de foie gras mariné au pommeau, Chutney pomme et ses toasts	20€

LES PLATS

Langoustines rôties, Tagliatelles fraîches et bisque d'estragon	26€
Lotte cuite meunière, Soubise d'oignons, courgettes et andouilles de Vire	24€
Demi coquelet façon Vallée d'Auge Pommes grenailles confites, sauce foie gras	22€

LES FROMAGES

Le camembert rôti, caramel de cidre	8€
L'assiette de fromages normands	8€

LES DESSERTS

Entremet chocolat, gingembre et noisette	10€
Figues rôties aux épices, Sirop réduit façon vin chaud et glace fromage blanc cannelle	10€
Tarte aux pommes façon Tatin, Sorbet pomme	10€

Prix nets, service compris

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

La liste des allergènes à déclaration obligatoire est consultable sur demande à la réception.