



## auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

\*\*\*\*

De 12h30 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

### LES ENTRÉES

Tartelette de feuilles de brick, houmous, légumes d'été crus et cuits, groseilles	16 €
Panacotta au safran de Normandie, moules de Bouchot, coriandre et pommes paille	19 €
Tomate cœur de bœuf marinée au balsamique de pomme, espuma mozzarella, pignons de pin et poutargue râpée	20 €
Gaspacho de concombre au chèvre frais, pickles, gravlax et œufs de truite	18 €
Vol au vent de sot-l'y-laisse de volaille, carottes multicolores et salicorne	17 €

### LES PLATS

Courgette violon et tomates cerises rôties, polenta et baba ganoush	20 €
Filet de merlan à basse température, fenouil et tomates cerises rôties, condiment myrte citron	25 €
Filet de truite saisi, courgettes de couleur, beurre au vinaigre de pomme fumé, œufs de truite	28 €
Cœur de rumsteck fumé et rôti, polenta, échalotte confite, tapenade d'olives noires et roquette	29 €
Épaule d'agneau braisée au romarin, baba ganoush, haricots verts et abricot poêlé au miel	28 €
Quasi de veau rôti, jus aux graines de moutarde, conchiglioni farcis aux champignons, artichaut	33 €
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 : tarif selon la saison</i>	

### LES DESSERTS

Fromages normands affinés et condiments	9 €
Chèvre frais de Normandie, gâteau de noix, groseilles et confiselle	9 €
Fruits frais de saison et sorbet	9 €
Tartelette amandine et prune Reine-Claude, crème fraîche et sorbet basilic	10 €
Abricots rôtis aux fleurs de lavandin, sablé noisette, crème diplomate et sorbet abricot	10 €
Ganache montée au chocolat noir Manjari 64%, sorbet framboise et grué de cacao croustillant	11 €

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