



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 34 EUROS

Velouté de panais à la noisette, chantilly à la chlorophylle d'herbes et chips de panais

Œuf Bio parfait cuit à basse température,
salade tiède de pomme de terre au haddock et crème de cresson

Escargots du Pré d'Auge à l'ail des ours, duxelles de champignons de Paris,
croûtons et salade d'herbes



Mousseline de merlu aux algues, petits légumes fondants glacés au beurre blanc

Côte de cochon fumée puis rôtie et son jus parfumé à la sauge,
textures de céleri rave et poires rôties

Effiloché de paleron de bœuf confit au vin rouge, purée de pommes de terre,
champignons et lard fumé



Fromage en supplément à 5 euros

Assiette de fromages normands, condiments et mesclun de salade

Nuage de camembert au lait cru, fruits du mendiant et pomme au vinaigre de cidre



Tarte aux pommes caramélisées et à la crème d'amande, sorbet pomme verte

Sablé au beurre et pointe de fleur de sel, crémeux à l'avocat,
granité au pamplemousse et meringue

Choux craquelin au cacao, cœur au fruit de la passion,
ganache chocolat au lait et glace noisette

Prix nets, taxes et 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.

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