



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

LE PIED DE COCHON ET LA LANGOUSTINE – 21 €

pomme de terre de Normandie et sauce gribiche

LE MAQUEREAU DE NOS CÔTES – 21 €

en tartare, chou-rave et raifort

LES ESCARGOTS DU PRÉ-D'AUGE – 21 €

en raviole de céleri rave, jambon de Bayeux et beurre persillé

LE BUTTERNUT – 19 €

en velouté, noisettes et chèvre bio de chez Noémie

LES PLATS

LA TRUITE DE LA FERME D'ACQUIGNY – 32 €

choux-fleurs de couleur et beurre blanc au câpres

L'AILE DE RAIE – 34 €

à la Dieppoise, poireaux et girolles

LE LAPIN FERMIER DE L'ORNE - 36 €

râble farci au foie gras, artichaut et moutarde à l'ancienne

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE-SUR-DIVES – 34 €

salsifis à la truffe, châtaignes et jus corsé

LA CAILLE ROYALE – 36 €

marinée à la bière normande, topinambour, jaune d'œuf confit et fumé

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 1 PERSONNE (À COMMANDER LA VEILLE AVANT 12H) – 70 €

huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : tarif selon la saison

LES FROMAGES

LES FROMAGES NORMANDS – 12 €

affinés et condiments

LE CAMEMBERT – 10 €

rôti, pomme granny et confiselle

LES DESSERTS

TROU NORMAND MAISON – 10 €

LA POMME – 13 €

façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LE CHOCOLAT – 14 €

fondant 70% cacao, cœur coulant et glace praliné

LES FRUITS ROUGES – 13 €

comme un Eton Mess, panacotta aux deux citrons et sorbet basilic

Nos produits sont issus de la pêche et de l'agriculture locales ; ils peuvent varier ponctuellement en fonction des saisons et de la production des artisans