



# auberge de la source

HÔTEL DE CHARME • RESTAURANT

## MENU BOCAGE • 39 EUROS

*Hors dîner le vendredi et le samedi*

Tartelette de feuilles de brick, houmous, légumes d'été crus et cuits, groseilles

Gaspacho de concombre au chèvre frais, gravlax de truite,  
pickles et fleur de concombre

Vol au vent de sot-l'y-laisse de volaille, carottes multicolores et salicorne



Filet de merlan cuit à basse température,  
fenouil et tomates cerises rôties, condiment myrte citron

Cœur de rumsteck fumé et rôti, polenta, échalotte confite,  
tapenade d'olives noires et roquette

Épaule d'agneau braisée au romarin, baba ganoush,  
haricots verts et abricot poêlé au miel



Fromages normands affinés et condiments (supp. 5€)

Chèvre frais de Normandie, gâteau de noix, groseilles et confiselle (supp. 5€)



Tartelette amandine et prune Reine-Claude, crème fraîche et sorbet basilic

Abricot rôtis aux fleurs de lavandin, sablé noisette, crème diplomate et sorbet abricot

Ganache montée au chocolat noir Manjari 64%, sorbet framboise  
et grué de cacao croustillant

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