



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 42 EUROS

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

LE BUTTERNUT

en velouté, noisettes et chèvre bio de chez Noémie

LE PIED DE COCHON ET LA LANGOUSTINE

pomme de terre de Normandie et sauce gribiche

LES ESCARGOTS DU PRÉ-D'AUGE

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



L'AILE DE RAIE

à la Dieppoise, poireaux et girolles

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

salsifis à la truffe, châtaignes et jus corsé

LA CAILLE ROYALE

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



LES FRUITS ROUGES

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

LA POMME

façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LE CHOCOLAT

fondant 70% cacao, cœur coulant et glace praliné



Agrémentez votre menu avec un fromage de notre carte (*supplément 5€*)

Prix nets, taxes et service compris.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en UE.

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

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

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