



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 42 EUROS

From Monday to Friday, for lunch only

CARROTS

Creamy soup with honey and pickles

VEAL

Vitello Tonnato style, tuna sauce and condiments

TROUT FROM ACQUIGNY

In gravelax, creamy carrot and espuma savora

ESCARGOT FROM THE PRÉ D'AUGE

Persillade, watercress cream and garlic oil



LE MERLU

Fennel and sauce vierge

BEEF FROM SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

Smoked *Langue de chat* celeriac, cream cheese

PORK FROM THE « MONT AUX ROUX » FARM

Confit, coco beans and carrots

THE PETIT SPELT

risotto, mushrooms, smoked egg yolk and confit



APPLE

tatin style, vanilla chantilly and calvados ice cream

CHOCOLATE

Hot mousse, Bailey's ice cream and pistachio crumble

QUINCE

Normandy shortbread, caramel and rice espuma



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