



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 42 EUROS

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

LA CAROTTE

En velouté, miel et pickles

LE VEAU

Façon Vitello Tonnato, sauce au thon et condiments

LA TRUITE D'ACQUIGNY

En gravelax, crémeux carotte et espuma savora

ESCARGOT DU PRÉ D'AUGE

Persillade, crème de cresson et huile d'ail



LE MERLU

Fenouil et sauce vierge

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE-SUR-DIVES

Langue de chat fumée, céleri rave, crème fromage

LE PORC DE LA FERME « DU MONT AUX ROUX »

En confit, haricot coco et carottes

LE PETIT ÉPEAUTRE

en risotto, champignons, jaune d'œuf fumé et confit



LA POMME

façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LE CHOCOLAT

mousse chaude, glace au Bailey's et crumble à la pistache

LE COING

Sablé normand, caramel et espuma de riz



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