



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME • RESTAURANT

LES ENTRÉES

Jardin d'automne de légumes crus et cuits	14 €
Soupe de poissons des côtes normandes, croûtons et rouille	16 €
Foie gras de canard mariné au Pommeau, condiment à la pomme et pain de campagne	21 €
Escargots du Pays d'Auge en persillade, champignons et herbes du jardin	18 €

LES PLATS

Langoustines rôties, tagliatelles fraîches et bisque à l'estragon	26 €
Cabillaud confit au citron, fondue d'épinards iodée et moules de Bouchot	24 €
Filet de volaille façon Vallée d'Auge, potiron et bok choï braisé au cidre	22 €
Effiloché de paleron de bœuf confit au vin rouge, purée de pomme de terre, lard fumé et champignons	24 €

LES FROMAGES

Assiettes de fromages normands et mesclun de salade	8 €
Camembert rôti, mesclun de salade et caramel de cidre	8 €

LES DESSERTS

Mousse au chocolat au lait, crumble au cacao, tartare de poire à la vanille et sorbet poire	10 €
Sablé normand, crémeux citron jaune, fraîcheur d'agrumes et glace au zeste de Combava	10 €
Tarte aux pommes caramélisées à la crème d'amande, sorbet pomme Calvados	10 €

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