



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 34 EUROS

Jardin d'automne de légumes crus et cuits

Huîtres bio de Lenoir-Thomas froides ou tièdes au beurre d'algues

Escargots du Pays d'Auge en persillade, champignons et herbes du jardin



Lieu noir en croûte de noisettes et petits légumes fondants au beurre blanc

Filet de canette rôti et son jus parfumé à l'orange, panais et pickles de champignons

Effiloché de paleron de bœuf confit au vin rouge, purée de pomme de terre,
lard fumé et champignons



Mousse au chocolat au lait, crumble au cacao, tartare de poire à la vanille et sorbet poire

Sablé normand, crèmeux citron jaune, fraîcheur d'agrumes et glace au zeste de Combava

Tarte aux pommes caramélisées et à la crème d'amande, sorbet pomme Calvados

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