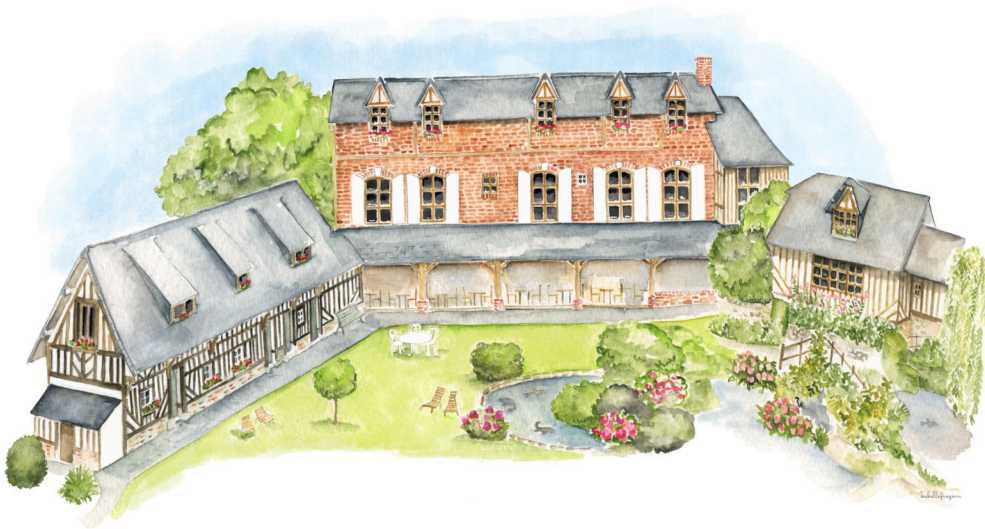




auberge de la source

HÔTEL DE CHARME · RESTAURANT

★★★★




« Bienvenue à l'Auberge de la Source, au cœur d'un havre de verdure, à quelques pas de Honfleur. Entre vergers et jardins, chaque produit raconte une histoire. Ma cuisine, simple, de saison et pleine de saveurs, célèbre le terroir normand.


Chaque assiette reflète ma passion pour la justesse des saveurs, la douceur des textures et l'élégance de la simplicité. Mon souhait : que chaque moment à table vous invite à savourer la nature, le terroir et la douceur de l'instant. »

Chef Pierre Hanquez

Les entrées

Velouté de champignons	18 €
Œuf parfait « La Poule aux œufs d'Eure », bacon grillé, oignons frits	
Écrevisses snackées	24 €
Quenelle de poisson, condiment fenouil, bisque montée en siphon	
 Gnocchi gratinés à la Tomme de Normandie	19 €
Butternut, émulsion à la Tomme de Normandie	disponible en plat à 28 €
Escargots des Fourneaux	20 €
Crème d'ail, coulis d'herbes, toast persillé	

Les plats

Canette rôtie du Prieuré	32 €
Purée de patate douce, champignons et marrons, crème d'oignons citronnée jus réduit au vinaigre La Pommée Le Paulmier	
 Faux-filet de bœuf de race normande	42 €
Purée de carottes et carottes fumées, foie gras, jus de bœuf	
Saint-Jacques de nos côtes	34 €
Épinards et sarrasin torréfié, jus de viande	
Omble chevalier	32 €
Risotto de céleri et riz noir, fumet de poisson, crème de la Maison Borniambuc	

Les fromages

Sélection de fromages normands	12 €
Affinés, condiments mendiants et salade	

Les desserts

Île flottante	13 €
Crème anglaise à la fève tonka	
Mousse au chocolat chaud	13 €
Glace au Baileys, tuile d'avoine	
Mille-feuilles vanille	13 €
Arlette, praliné, graines de courge	
Fleur de pommier	13 €
Compote de pommes, crème d'amande	

Menu Voyage

39 euros

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

Velouté de champignons

Œuf parfait « La Poule aux œufs d'Eure », bacon grillé, oignons frits

Canette rôtie du Prieuré

Purée de patate douce, champignons et marrons, crème d'oignons citronnée
jus réduit au vinaigre La Pommée Le Paulmier

Mousse au chocolat chaud

Glace au Baileys, tuile d'avoine

Menu Découverte

59 euros

Velouté de champignons

Œuf parfait « La Poule aux œufs d'Eure », bacon grillé, oignons frits

Omble chevalier

Risotto de céleri et riz noir, fumet de poisson, crème de la Maison Borniambuc

Canette rôtie du Prieuré

Purée de patate douce, champignons et marrons, crème d'oignons citronnée,
jus réduit au vinaigre La Pommée Le Paulmier

Pont-l'Évêque

Affiné au cidre, en espuma

Mousse au chocolat chaud

Glace au Baileys, tuile d'avoine

Menu Dégustation

Gnocchis gratinés à la Tomme de Normandie

Butternut, émulsion à la Tomme de Normandie

Escargots des Fourneaux

Crème d'ail, coulis d'herbes, toast persillé

Ombre chevalier

Risotto de céleri et riz noir, fumet de poisson, crème de la Maison Borniambuc

Faux-filet de bœuf de race normande

Purée de carottes et carottes fumées, foie gras, jus de bœuf

Pont-l'Évêque

Affiné au cidre, en espuma

Mille-feuilles vanille

Arlette, praliné, graines de courges

75 euros TTC et service compris.

Le choix du menu s'applique à l'intégralité de la table.

