auberge de la source
HÔTEL DE CHARME · RESTAURANT
****

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT DE LA FERME « LA POULE AUX ŒUFS D'EURE » - 21€
Crémeux d'épinards, pistache et sauce Mornay

LA DORADE ET LA POMME – 22€
En tartare, crème de poireaux et pommes de terre, mousse légère au raifort

LE MAQUEREAU – 18€
Cuit à la flamme, pommes de terre aux herbes et citron, sauce ravigote

L'OS À MOELLE – 17€
Tuile de pain et salade de jeunes pousses

LA CRÈME DE COURGE – 16€
Quenelle de crème légère au citron, ciboulette et Tomme d'Isigny-Sainte-Mère-Église

LES PLATS

LE CABILLAUD ET L'ANDOUILLE DE VIRE – 38€
Chou farci, jus de poisson crémé

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE SUR DIVES – 39€
Langue de chat poêlée, cromesquis de chou-fleur au foie gras, jus réduit

LE PORC DE LA FERME « DU MONT AUX ROUX » - 33€
En confit, haricots coco, sauces aux épices de Normandie

LA VOLAILLE DU PRIEURÉ – 27€
La cuisse, farce pommes et champignons, pommes grenailles, champignons et jus de volaille au thym

LE PETIT ÉPEAUTRE – 24€
En risotto, crème d'épinards, champignons et jaune d'œuf fumé et confit

LES FROMAGES

LES FROMAGES NORMANDS – 12 €
Affinés, condiments mendiants et salade

LE CAMEMBERT – 10 €
Rôti, pomme et caramel aux épices fait maison

LES DESSERTS

Les desserts sont à commander au début du repas

LE TROU NORMAND MAISON – 10 €

LA POMME – 13 €
Façon Tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LA DATTE – 13 €
Cake aux dattes, caramel salé et chantilly

LA PAVLOVA – 13€
Aux poires, crémeux caramel et glace aux épices

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