



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

MENU BOCAGE • 44 EUROS

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

L'OS À MOELLE

Tuile de pain et salade de jeunes pousses

LA DORADE ET LA POMME

En tartare, crème de poireaux et pommes de terre, mousse légère au raifort

LA CRÈME DE COURGE



Quenelle de crème légère citron, ciboulette et tomme d'Isigny-Sainte-Mère-Église

LE MAQUEREAU

Cuit à la flamme, pommes de terre aux herbes et citron, sauce ravigote



LE CABILLAUD ET L'ANDOUILLE DE VIRE

Chou farci, jus de poisson crémé

LA DORADE

Poêlée, déclinaison de patate douce, beurre blanc au vinaigre balsamique de pomme de chez « Le Paulmier »

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE SUR DIVES

Langue de chat poêlée, cromesquis de choux fleur au foie gras, jus réduit

LE PORC DE LA FERME « DU MONT AUX ROUX » (supplément de 6€)

En confit, haricots coco, sauces aux épices de Normandie

LE PETIT ÉPEAUTRE



En risotto, crème d'épinards, champignons et jaune d'œuf fumé et confit



LE TROU NORMAND MAISON

LA POMME

Façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LA DATTE

Cake aux dattes, caramel salé et chantilly

LA PAVLOVA

Aux poires, crémeux caramel et glace aux épices



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