



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h30 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

Crème de courge à la cannelle, œuf bio cuit à basse température, pleurotes et andouille de Vire	15 €
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, guacamole et chou-fleur de couleur	20 €
Tartare de bœuf Normand au couteau, shiso, graines de moutarde et ketchup de betterave	16 €
Escargots du Pré d'Auge en persillade, pignons de pin et espuma de panais	16 €
Terrine de foie gras de canard à la fève de Tonka, condiments topinambour et clémentine	21 €

LES PLATS

Saint-Jacques poêlées, fregola sarda crémeuse au safran de Normandie, chou kale et noisette	29 €
Filet de truite rôti sur peau, légumes d'automne fondants et beurre blanc au vinaigre balsamique de pomme	25 €
Effiloché d'épaule de chevreuil, jus parfumé aux fruits des bois, purée de céleri au raifort et pommes grenaille rôties	27 €
Filet de pintade et sa viennoise aux herbes, jus crémeux, Spaetzle, chou chinois et shiitake	24 €
Quasi de veau rôti et son jus aux graines de moutarde, mousseline de pomme de terre et carottes fanes grillées	32 €
Plateau de fruits de mer 1 personne (<i>à commander la veille avant 12h</i>)	70 €
<i>Huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : 40 euros</i>	

LES DESSERTS

Assiette de fromages normands, condiments et mesclun de salade	8 €
Camembert chaud dans sa boîte, pomme Granny Smith et caramel de cidre	9 €
Assiette de fruits frais et sorbet	7 €
Poire rôtie, sauce chocolat, granola, Chantilly mascarpone vanille et sorbet poire genièvre	9 €
Pressé de pommes caramélisées, crème fermière de chez Borniambuc, sorbet pomme-Calvados	9 €
Chou craquelin au cacao, ganache au chocolat noir, fraîcheur de clémentine et glace praliné	9 €

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