



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

L'ASPERGE VERTE – 22 €

sauce vierge de couteaux de nos côtes et sabayon au citron

L'ŒUF DU PRIEURÉ – 21 €

champignons, oignon doux et haddock

LA TRUITE D'ACQUIGNY – 21 €

en gravlax, petits pois frais et menthe de nos jardins

LE MAQUEREAU DE NOS CÔTES – 21 €

en tartare, chou-rave et raifort

✓ LES PETITS POIS – 19 €

en velouté, chèvre bio de chez Noémie

LES PLATS

LA DAURADE ROYALE – 32 €

betteraves, hareng fumé et beurre blanc

LE CABILLAUD – 34 €

carottes de Créances et amandes fraîches

LA VOLAILLE DU PRIEURÉ – 34 €

artichaut, estragon et ail noir

LE BŒUF DE SAINT-PIERRE-SUR-DIVES – 36 €

pommes de terre, ail des ours de notre vallée et jus corsé

✓ LE PETIT ÉPEAUTRE – 32 €

en risotto, champignons, topinambour, jaune d'œuf fumé et confit

LE PLATEAU DE FRUITS DE MER 1 PERSONNE (À COMMANDER LA VEILLE AVANT 12H) – 70 €

huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : tarif selon la saison

LES FROMAGES

LES FROMAGES NORMANDS – 12 €

affinés et condiments

LE CAMEMBERT – 10 €

rôti, pomme granny et confiselle

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

LE CHOCOLAT – 13 €

mousse chaude, glace au Bailey's et crumble à la pistache

LA RHUBARBE – 14 €

pochée, sablé normand, fraises et sorbet à la verveine

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