



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

Pied de cochon et langoustine, pomme de terre de Normandie et sauce gribiche	21 €
Maquereau de nos côtes en tartare, chou-rave et raifort	21 €
Escargots du Pré-d'Auge en raviole, beurre persillé et jambon de Bayeux	21 €
Velouté de courgettes au cresson et à la crème Borniambuc, céleri perpétuel de notre jardin et son toast au chèvre bio de la ferme de Noémie	19 €

LES PLATS

Truite de la ferme d'Acquigny, choux-fleurs de couleur et beurre blanc au câpres	32 €
Aile de raie à la Dieppoise, poireaux et girolles	34 €
Lapin fermier de l'Orne, râble farci au foie gras, artichaut et jus à la moutarde à l'ancienne	36 €
Paleron de bœuf normand, tomate cœur de bœuf, basilic nain de notre jardin et riz soufflé	34 €
Canard fermier mariné au cidre bio de la maison Daufresnes, haricots verts au miel, figues rôties et pistaches	36 €
Plateau de fruits de mer 1 personne (à commander la veille avant 12h)	70 €
<i>Huîtres, bulots, tourteau, langoustines, crevettes. Supplément ½ homard : tarif selon la saison</i>	

LES FROMAGES

Fromages normands affinés et condiments	12 €
Camembert chaud, pomme verte et confiselle	10 €

LES DESSERTS

Trou normand maison	10 €
Eton mess aux fruits rouges, panacotta aux deux citrons, chantilly vanille et sorbet basilic	13 €
Tarte fine de pommes flambées au Calvados et chantilly à la crème fermière de la maison Borniambuc	13 €
Fondant au chocolat 70% cacao, cœur coulant et sa glace vanille	14 €

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

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