



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME • RESTAURANT

MENU BOCAGE • 42 EUROS

Du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement

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

Pied de cochon et langoustine, pomme de terre de Normandie et sauce gribiche

Escargots du Pré-d'Auge en raviole, beurre persillé et jambon de Bayeux



Aile de raie à la Dieppoise, poireaux et girolles

Paleron de bœuf normand, tomate cœur de bœuf, basilic nain de notre jardin et riz soufflé

Canard fermier mariné au cidre bio de la maison Daufresnes, haricots verts au miel, figues rôties et pistaches



Eton mess aux fruits rouges, panacotta aux deux citrons, chantilly vanille et sorbet basilic

Tarte fine de pommes flambées au Calvados et chantilly à la crème fermière de la maison Borniambuc

Fondant au chocolat 70% cacao, cœur coulant et sa glace vanille



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

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