

auberge de la source

HÔTEL · SPA · RESTAURANT

★★★★



« Bienvenue à l'Auberge de la Source, au cœur d'un havre de verdure, à quelques pas de Honfleur. Entre vergers et jardins, chaque produit raconte une histoire. Ma cuisine, sincère, de saison, célèbre les saveurs du terroir normand.

Chaque assiette reflète ma passion pour la justesse des saveurs, la douceur des textures et l'élégance de la simplicité. Mon souhait : que chaque moment à table vous invite à savourer la nature, le terroir et la douceur de l'instant. »

Chef Pierre Hanquer

Les entrées

Endive braisée à l'orange	18 €
Coulis d'oignon, fève tonka, truite fumée	
Grenouilles sautées	20 €
Siphon façon blanquette, jus de persil	
Escargots des Fourneaux	20 €
Crème d'ail, coulis d'herbes, toast persillé	
 Gnocchi aux épinards	18 €
Panais, sauce aux champignons	
	Disponible en plat à 28 €

Les plats

Confit de canard	32 €
Lentilles, jus corsé aux épices	
 Côte de veau à partager (pour 2 personnes)	76 €
Oignons caramélisés, mille-feuille de pommes de terre, sarrasin torréfié	
	Supplément truffe 15 €
Omble chevalier	32 €
Carottes, coulis de fanes, agrumes confits	
 Bœuf de race normande	42 €
Mousseline de céleri, foie gras, champignons	

Les fromages

Sélection de fromages normands affinés	12 €
Fruits secs et noix, salade	

Les desserts

Crème brûlée	13 €
Vanille, pommes caramélisées	
Mousse au chocolat chaud	13 €
Glace vanille, tuile d'avoine	
Figues pochées	13 €
Croustillant au miel, crème légère au thé vert	

 Plat végétarien  Viande bovine française

Tous nos plats peuvent être proposés en version végétarienne, sur demande.

Prix nets, taxes et service compris.

Menu Bourgeois

39 €

Disponible uniquement au déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Endive braisée à l'orange

Coulis d'oignon, fève tonka, truite fumée

Confit de canard

Lentilles, jus corsé aux épices

Mousse au chocolat chaud

Glace vanille, tuile d'avoine

Menu Découverte

59 €

Le choix du menu s'applique à l'intégralité de la table.

Endive braisée à l'orange

Coulis d'oignon, fève tonka, truite fumée

Omble chevalier

Carottes, coulis de fanes, agrumes confits

Confit de canard

Lentilles, jus corsé aux épices

Pont-l'Évêque

Affiné au cidre, en espuma

Mousse au chocolat chaud

Glace vanille, tuile d'avoine

Prix nets, taxes et service compris.

Si vous souhaitez remplacer le dessert prévu au menu par un choix à la carte,
un supplément de 3 € sera appliqué au prix du menu.

Menu Dégustation

Gnocchi aux épinards

Panais, sauce aux champignons

Grenouilles sautées

Siphon façon blanquette, jus de persil

Omble chevalier

Carottes, coulis de fanes, agrumes confits



Bœuf de race normande

Mousseline de céleri, foie gras, champignons

Pont-l'Évêque

Affiné au cidre, en espuma

Figues pochées

Croustillant au miel, crème légère au thé vert

75 € TTC et service compris.

Le choix du menu s'applique à l'intégralité de la table.

Si vous souhaitez remplacer le dessert prévu au menu par un choix à la carte, un supplément de 3 € sera appliqué au prix du menu.



Viande bovine française