



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

De 12h15 à 13h45 et de 19h15 à 21h30

LES ENTRÉES

L'ŒUF DU PRIEURÉ – 21 €

champignons des bois, oignon doux et haddock

LE MAQUEREAU DE NOS CÔTES – 21 €

en tartare, chou-rave et raifort

LES ESCARGOTS DU PRÉ-D'AUGE – 21 €

en raviole de céleri, jambon de Bayeux et beurre persillé

✓ LE BUTTERNUT – 19 €

en velouté, noisettes et chantilly à la crème Borniambuc

LES PLATS

LA TRUITE DE LA FERME D'ACQUIGNY – 32 €

choux-fleurs de couleur et beurre blanc au câpres

LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES – 34 €

topinambours, andouille de Vire et jus de barde

LE LAPIN DE L'ORNE - 36 €

râble farci à la carotte confite, panais et jus à la moutarde à l'ancienne

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

pomme de terre de Normandie, choux 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

LE TROU NORMAND MAISON – 10 €

LA POMME – 13 €

façon tatin, chantilly à la vanille et glace au calvados

LE CHOCOLAT – 14 €

fondant 70% cacao, cœur coulant et glace praliné

LA CLÉMENTINE – 13 €

en soufflé, Grand Marnier, biscuit à la châtaigne et sorbet clémentine

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