

Menu Auberge du Lièvre

Duvelnor | île aux Lièvres | saison 2023

	Jour 1	Jour 2	Jour 3
DÉJEUNER	Smoothie * Omelette aux trompettes de la mort, morue et persil de mer, pommes de terre rôties Ou Gruau "overnight" aux petits fruits et aux noix	Smoothie * Gaufres au sarrasin , oeuf florentin (sauce mornay & chiffonade d'épinards de mer) OU Gaufres au sarrasin , chantilly au sureau & poivre des dunes, beurre de pommes	Smoothie * Crêpe fine salée aux épices , jambon & fromage, mesclun citronné aux fruits frais OU Crêpes fines sucrées aux épices , crème anglaise au mélilot, confiture de cantaloup, compote de rhubarbe

LUNCH	Pita kefta de porc épicé, mayo menthe & lime Ou Pita aux falafels , chou rouge mariné, mayo épicée au tahini * Salade de carottes * Financier érable & sarrasin	Bun au filet de bohème (porc) et cheddar fort Ou Bun à l'omelette frite au sésame grillé, kimchi, oignon vert * Salade de couscous * Gâteau-biscuit breton	Pain moelleux, salade poulet & brocoli , pousses de tournesol, mayo verte Ou Pain moelleux au végépâté , pousses de pois vert, mayo verte * Salade de lentilles * Pain glacé au citron
-------	---	--	--

SOUPER	<p>Croûton “rain coast”, rillettes de porc ligériennes, cornichon, pickle d'oignon, cristalline de poire, pousse de sapin marinée (en saison)</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Potage de rutabaga caramélisé à l'érable et au fenugrec</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Croustillant de porc, sauce crémeuse miso-ail noir-sésame grillé, vermicelles de riz au vinaigre de basilic, lentilles béluga et légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Pavé de saumon grillé, polenta au safran, sauce mousseline au sumac vinaigrier, agrumes torchés et légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Cake à l'orange, sauce à l'orange et myrique baumier</p>	<p>Blini levain & orange, saumon saumuré à l'érable, radis & algue douce, sauce crémeuse limette et fenouil, poivre sansho, câpres de marguerites</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Soupe de style “sagamité” (bouillon de bœuf, fond de cerf maison, haricots rouges, oignons, purée de maïs, crème de maïs & boulettes de rillettes de porc frit)</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Poulet confit au sapin baumier et baies roses, sauce argousier & érable, risotto d'avoine nue, légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Ravioli au Grey Owl (fromage de chèvre), champignons, noisettes & xérés, beurre noisette à la sauge, coulis de courge et noix de cajou, herbes de mer fraîches</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Gâteau des anges à l'épinette, espuma de chocolat blanc, sirop de sapin baumier</p>	<p>Croûton de brioche, magret de canard séché à l'aune crispé, confiture de noix de noyer noir, chutney de rhubarbe au gingembre</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Crème de laitues de l'estuaire (laitue romaine, arroche hastée, algue kombu, persil de mer et autres légumes de naufrage...)</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Lapin confit au thé du labrador & au genévrier, sauce grand veneur au fond de lapin maison, “schiste” de pomme de terre fondant et légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p>Filet de morue grillé, beurre blanc à la framboise, chips d'algue wakame, riz mélangés, lentilles béluga, flocons de douce et légumes de saison</p> <p style="text-align: center;">*</p> <p>Crème brûlée au foin d'odeur flambée au rhum & “compagnon” (petit pain) sucré</p>
	<p>MENUS VÉGÉTARIEN et VEGAN : offre sur demande</p>		