

Auberge du Lièvre

Menu

Jour 1



Mise en Bouche

Crème d'oursin vert, opaline de
dulce, Furikake

Potage

Rutabaga-érable-fenugrec, crème sûre,
poudre de dulce

Plats Principaux

Mosaïque de sébaste kombujime, émulsion
de nage, riz mixte et légumes

OU

Lapin confit, sauce fond de lapin, chanterelles,
schiste de pommes de terre, légumes de saison

Dessert

Millefeuille à la crème de foin
d'odeur, praliné de noix de coco et
graines de courge, granité argousier
et miel

Auberge du Lièvre

Menu

Jour 2



Mise en Bouche

Gravlax saumon baies de
genièvre, craquelin de betterave,
pesto de framboise et poivre
sansho

Potage

velouté chou-fleur et poires, poires
caramélisées, mélilot, poivre vert et
cardamome, huile de persil de mer

Plats Principaux

Lasagne bourgots et crevettes, sauce veloutée
au fumet, parpardelles de courgette

OU

Macreuse de boeuf grillée laquée au sirop de
bouleau, persillade, purée de céleri-rave,
champignons sautés

Dessert

Parfait glacé au sirop d'érable et ail
noir, canneberges et crumble à
l'érable

Auberge du Lièvre

Menu

Jour 3



Mise en Bouche

Caviar de kombu confite et wakame mariné, concombre pressé, câpres de marguerites

Potage

Soupe style sagamité bouillon de bœuf et de cerf, armoise, menthe, boulettes de rillettes, crème de maïs, haricots noirs

Plats Principaux

Tarte aux carottes glacées miel et huile de cumin, noisette rôties, feta, pâte sablée au beurre noisette miso-café, sauce carotte|argousier|cerise de terre

OU

Chou farci saucisse de porc | parfait de volaille et lapin | duxelle de trompettes, purée de pommes de terre, sauce à l'orge torréfié

Dessert

Chou crémeux au chaga et miel, tire-éponge au chocolat