

L' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les bouchées froides...

Blinis, fjord orange/vodka, pointe de caviar

Tartare de Bœuf Angus, huile de truffe/parmesan/roquette

Rillettes de Tours maison sur crostini, moutarde de violette

Macaron de foie gras, crémeux chocolat/fleur de sel

Rouleau de saumon fumé et légumes croquants, vinaigrette au sésame

Bavarois de chèvre, salade de radis et jambon de canard

Céviche de Pétoncle, quinoa aux herbes, gel au fruit de la passion

Filet d'agneau rôti/mariné, Humus, orange et menthe

Thon/foie gras/wakamé façon Rossini

Mousse légère de foie gras, lamelle de truffe du Périgord

Ceviche de pétoncles princesse aux fraises et vin blanc

Foie gras au torchon sur pain cacao et miel

Tartare de saumon épicé, salsa mangue et avocat

Profiterole au fromage de chèvre, jambon cuit à l'os et canneberges

Brochette de légumes grillés au pesto et bille de bocconcini

Cocktail de crevettes nordiques, lait de coco et gingembre

Mousse de fromage de chèvre et figue fraîche au sirop de vin épicé

Rose de prosciutto, figues et bleu Hermite

Salade de crabe, lamelles d'avocat, huile parfumée au jalapeño et yuzu

Tartare de tomates aux framboises et parmesan

L' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les bouchées froides...

Mousse de crevette, crème de yuzu et maïs

Saumon fumé, mousseux de brie et sirop d'érable

Étagé de mini blinis, saumon fumé, œuf de saumon et crème sure

Mousse de saumon fumé et asperges grillées

Petites gambas au paprika fumé sur guacamole

Mousseline à l'orange et crevettes de Matane

L ' A U B E R G E

SUR L'À ROUTE

Les bouchées chaudes...

Gougère, pommes tatin aux lardons

Acras de Morue, rougail « tomatomangue »

Arancini aux champignons sauvages et huile de truffe

Brochette de Crevette, condiment à la diable

Brochette de Volaille sésame/curry/pomme verte

Feuilleté de jambon/gruyère/champignon

Soupe de maïs, noisette/pop-corn/jambon de canard

Perles d'Oka fondant et amandes

Pétoncle et pancetta sur brochette

Jambonnette de poulet aux chipotle (aile de poulet de luxe)

Croquette de morue à l'orange et au sésame

Cigare de camembert au cresson

Châteaubriand servi à la fourchette, sauce aux truffes et foie gras

Cube de saumon cuit à la minute sur fourchette, beurre blanc au champagne

Mini coquille Saint-Jacques gratinée

L ' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les verrines...

Végétariennes

Gaspacho de tomate, perle de Japon

Écrasé d'aubergines au persil et tapenade

Cappuccino de morilles au croustillant de cerfeuil

Spaghettis de courgette aux tomates séchées

Trio de mousses de légumes

Bloody gaspacho/Absolut citron

Aligot de choux-fleurs avec huile de truffe et caviar

L' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les verrines...

De la mer

Huîtres fraîches, concombre, yogourt, vodka

Ceviche de pétoncles, coco, vanille, mousse passion

Thon rouge en tempura, condiment à la diable

Bisque de crustacés, crème aigrette au caviar

Tartare de Saumon frais, fumé, faux caviar, pomme verte

Ceviche de pétoncles, cidre de glace Cryo

Petites gambas au paprika fumé et guacamole

Marinière de moules à la crème safranée

Bloody gaspacho et pince de crabe

Tartare de saumon à la mangue et à l'avocat

Salade de crabe, pomme et avocat

L' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les verrines...

Du terroir

Tartare de Bœuf, champignons marinés/meaux/noix, espuma au parmesan

Agneau confit, crémeux de carottes aux cumin, citron confit

Foie gras, nougat, figues, porto

Foie gras sur lit d'oignons confits et pain d'épice

Chutney de figues aux croustillants de Parme

Poulet tandoori au yaourt et cacahuètes

Tartare de bœuf aux pignons torréfiés

Velouté de melon aux magrets de canard fumés

Foie gras et marmelade de fruits

Mousse de fromage/jambon et concombres radis

L' A U B E R G E

SUR L' A ROUTE

Les mignardises...

Choux croustillants ananas/coco/citron vert

Tout choco (brownie, Chantilly chocolat/cœur choco/ épices)

Macarons « mojitos »

Entrement MAËVA (mousse fruits de la passion/Dacquoise noisette/citron, palet
cointreau)

Tartelette gianduja, pomme tatin, caramel beurre salé

Gaspacho melon d'eau/rose/litchi

Mousse au Chocolat