



Auberge de montagne des Chic-Chocs

À l'auberge, il n'y a pas de menu fixe, c'est le choix du chef tous les soirs.
Les menus ci-dessous sont donnés seulement à titre d'exemple.

Entrées

- Tartare d'omble chevalier, vinaigrette pomme et fenouil, oxalide
- Tataki de bœuf, céleri-rave et ail noir en escabèche, riz sauvage soufflé
- Moules fumées et marinées, toast de foccacia, mayonnaise au pipicha
- Lotte, crèmeuse de mais, chorizo et pois sucrés



Plats principaux

- Pot en pot aux crevettes, pétoncles et turbot, béchamel au jus de palourde et aneth, légumes grillés
- Canard, polenta au herbes, betteraves et choux de Bruxelles, sauce au thé du labrador
- Flétan, choux-fleurs rôtis, haricots romano, avoine nu, beurre blanc au sarrasin
- Gigot d'agneau, ragoût d'haricots blancs tomaté, aubergine, bok choy, chimichurri aux oignons verts grillés et agastache



Desserts

- Gâteau des anges, canneberges confites, anglaise au sapin et pacanes sablées à l'érable
- Meringue française, fraises fermentées et crème diplomate à la rose
- Gâteau au fromage, amandes et framboises
- Financier au beurre noisette, glace à la mélasse, crumble à l'avoine

