

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Réjean M. Rioux

## CUEILLETTE & TERROIR

Pignon sur bois

Prendre racine

Ghislain Charrette

Tout à l'érable

## ENTRÉE

Pousse de sarrasin avec Fromagignon, oignon, tomate confite et gelée de cèdre \$5.99<sup>+tx</sup>

Velouté aux deux champignons avec pain au sarrasin grillé, fleur d'ail à l'huile de chanvre \$6.99<sup>+tx</sup>

Soupe de betterave avec pain au sarrasin grillé, fleur d'ail à l'huile de chanvre \$6.99<sup>+tx</sup>

## PLAT CONCOURS

Ragout de pâtes flottantes, sauce champignons matsutake, chanterelles et miso, légumes racines poêlés aux pousses d'épinette noire et érable, têtes de violons marinées sur verdure \$19.99<sup>+tx</sup>

## DESSERT

Brownie Champi-choco et sa mousse aux camerises \$5.99<sup>+tx</sup>

Options végés offertes.  
29.99\$<sup>+tx</sup> en table d'hôte.