

MYCO



Le Buck

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Alexandre Labrie

CUEILLETTE & TERROIR

Forêt y goûter
Gastronomie Boréale

BREUVAGES

Mégiscane: Bière officielle,
Le Temps d'une Pinte
et Le Prospecteur
Distillerie Mariana
Distillerie Wabasso

ENTRÉE

Râble de lapin, champignons sauvages,
panais, estragon, jus de carottes, persil

9\$^{+tx}

PLAT CONCOURS

“Plottes” au cerf, consommé de volaille,
champignons sauvages, aromates forestiers

35\$^{+tx}

DESSERT

Mille feuilles, champignons Lactaire
à odeur d'érable, cerises de terre

5\$^{+tx}

table d'hôte 49\$^{+tx}

