

MYCO

Le
LUPIN

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Fabien Mercure

CUEILLETTE & TERROIR

Forêt y goûter

Jardins d'ancêtres

Le Rieur Sanglier

ENTRÉE

Poêlée de canard confit, chanterelle
et myrique baumier

14,95\$^{+tx}

PLAT CONCOURS

Pâte au bolets farcie de sanglier, épices
boréales et fumet de champignon

26,95\$^{+tx}

DESSERT

Gâteau mousse lactaire érable et thé des bois

8\$^{+tx}

40,95\$^{+tx} en table d'hôte.

