

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Simon Lafontaine

CUEILLETTE & TERROIR

Fromagerie FX Pichet
Le Rieur Sanglier

BREUVAGES

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

ENTRÉE

La Béchaloup panée

12\$^{+tx}

Béchamel entièrement faite à base de vesse de loup géante, oignons caramélisés, baconet parmesan

PLAT CONCOURS

La Pelote et ses amies!

32\$^{+tx}

Lapin confit aux deux chanterelles (communes et trompettes de la mort). Pétoncles à l'unilatérale flambées au Morbleu. Bouillon de cuisson et purée de courge, baies sauvages

RÉSISTANCE & AUTRES METS

La Marmiflette

28\$^{+tx}

Pommes de terre de couleurs, courges, oignons perlés, boulettes de sanglier et crème de cèpes d'Amérique. Le tout gratiné au fromage Baluchon.

Options végétariennes disponibles pour les 3 plats