

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

François Steben

ENTRÉES

Crème brûlée aux fromages du Québec, canneberges sauvages

Terrine de pintade, chutney de poires et ketchup,
poivre d'aune crispé

Foie gras de canard poêlé, courge au miel +8^{+tx}
de St-Ubalde, jus à l'astagache

PLATS

Ris de veau à la crème de pousses de sapin baumier 61^{+tx}

Longe de cerf, sauce au gin Ungava, 72^{+tx}
champignons sauvages

Filet mignon de bœuf, sauce au poivre noir, 67^{+tx}
crème sure à l'épinette noire

DESSERT

Verrine à la citrouille, crème parfumée aux lactaires
à odeur d'érable

La TH comprend :
Canapé, entrée, potage, plat principal,
dessert, boisson chaude et mignardise

Lorsque vous consommez un champignon pour la première fois, n'en mangez qu'une petite quantité; certaines personnes peuvent manifester ou développer des réactions d'allergie ou d'intolérance à certains champignons. Bon appétit!