

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Pierre-Luc Lapointe

## PLAT

Arancinis aux herbes forestières, duxelles de champignons sauvages de la Mauricie, croûte aux champignons, aïoli à la truffe et estragon

20<sup>+tx</sup>

## PLAT DU SOIR

Suprême de pintade de la Bergerie Revenons à Nos Moutons au poivre des dunes, poêlée de champignons sauvages de la Mauricie, gnocchis de courge musquée, jus de viande au sapin baumier

33<sup>+tx</sup>

## DESSERT

Quatre quarts à l'érable, mousse aux canneberges sauvages, caramel d'argousier, ganache au thé des bois

9<sup>+tx</sup>

---

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!