

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Benoît Sigmen

## CUEILLETTE & TERROIR

Fumée des Monts

Prendre Racine

La Manne à Menoum

Jardins D'Ancêtres

## BREUVAGES

Gin sour au thé du labrador  
: gin Canopée, citron  
frais, blanc d'œuf & sirop  
de thé

## ENTRÉE

Croustade salée aux champignons forestiers,  
halloumi grillé & comptonie voyageuse

15<sup>+tx</sup>

## PLAT

Tartare de truite au gin Canopée, argousier,  
myrique baumier et noix forestières caramélisées

25<sup>+tx</sup>

## DESSERT

Cheesecake Candy Cap (lactaire à odeur d'érable)

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!