

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEFFE

Isabelle Dupuis

CUEILLETTE & TERROIR

Ferme récréative Caza

Ferme Croteau

Multi-Ferme

Rieur Sanglier

Saveur Primitive

Ferme Marie Moutons

Poulet fermier Jym

Fumée les Monts

Prendre Racine

Ferme La Parcelle

Ferme des Ti-Pois

Les Mains pleines de Pousses

Domaine Enchanteur de
la forêt perdue

Le P'tit Moulin

Chanterelles et homards

Conscience Nature

Catherine Marcotte

Champignons du Lac Édouard

La Terre à Bois

La Manne à Menoum

Distillerie L&M

Distillerie Wabasso

* inclus dans
le 5 et 7 services

5 services
80^{+tx} en TH

7 services
95^{+tx} en TH

ENTRÉES

Rillettes de chanterelles et galopin de gruit Mycomenoum 2022*

Morilles farcies à la pintade sur nid croustillant
et boudin de sanglier suppl 6 21^{+tx}

Craterelles, ris de veau et coeurs de volailles confits
au Caribou des bois suppl 3 18^{+tx}

Canard au poivre d'aulne fumé, gravlax de loup-marin
et aronia suppl 3 18^{+tx}

Orgeocini à la saucisse et au bolet, Chutney aux pousses de sapin 16^{+tx}

Panna cotta de champignons crabe, truite fumée,
quenouille et asclépiades 16^{+tx}

Cappuccino de bolet et chantilly de pétoncles 10^{+tx}

PLATS DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

Rôti de dinde farci à l'alpaga et champignons crabe,
réduction de jus au myrique baumier 37^{+tx}

Tartare de bison et de bacon de mer à la forestière 36^{+tx}

PLATS DISPONIBLES VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE SOIR SEULEMENT

Wellington de poulet des bois et noix de noyer cendré,
entolome avorté en sauce 38^{+tx}

Maitake, poitrine de canard, et pétoncle sauce au nard des pinèdes 40^{+tx}

Carré de chevreau en croûte d'épice forestière, armillaire ventru
et amélanche suppl 4 42^{+tx}

Sorbet au gin Wabasso, pommes et gingembre*

DESSERT SAUVAGE **PLAT CONCOURS**

Panna cotta au bolet à pied creux, pâte de gadelles,
et truffe au chocolat blanc au nard des pinèdes, 4/4 au souchet,
à la farine de ténébrions et au mélilot, glace au lactaire
à odeur d'érable et aux noix de noyer cendré, tuiles sarrasin 12^{+tx}

Infusion de chaga, thé ou café 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!