

MYCO



Village du bûcheron

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Justine Prud'homme

CUEILLETTE & TERROIR

Conscience Nature

Canabec

Fumée des Monts

Distillerie Mariana

BREUVAGES

Rhum forestier :

1 oz. Rhum Morbleu, bière
d'épinette, menthe fraîche

Gin sauvage :

1 oz. Gin Canopé, limonade
forestière, petits fruits

Limonade Forestière

(sans alcool) :

sapin, épinette, romarin, citron,
basilic, petits fruits

Solidago -

Bière Myco - Saison Belge

ENTRÉE

Rillettes au porc et sanglier aux bleuets, sauce au whiskey, érable, pacanes, épices du trappeur (cèdre, sapin baumier, baies de genièvre, poivre), champignons des bois marinés

PLATS

Hamburger steak de cerf et bacon, champignons des bois rôtis, oignons rôtis, sauce forestière, frites et salade de chou

Gnocchi à la truite fumée marinée de St-Alexis-des-Monts, champignons forestiers, fromage de chèvre, légumes de saison

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!