

MYCO



KINIPI

SPA NORDIQUE & HÉBERGEMENT

# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Jonathan Pellerin

## CUEILLETTE & TERROIR

Le Rieur Sanglier

Pierre Dauphin cueilleur

Prendre Racine

Culture Orenda

Multi-Éco - Sirop d'érable

Culture CP

## BREUVAGES

Distillerie Mariana :

Gin Canopé

## ENTRÉE

Terrine de cerf boréale et sanglier avec camerises en deux façons et champignons lobster à l'épinette et ses cornichons sucrés

## PLAT

Mijoté de champignons sauvages et de veau parfumé à la brise forestière accompagné de riz sauvage parfumé aux champignons, courgette et citrouille à l'huile d'ail noir

## DESSERT

Petit pot « Muschies »

Petit pot de chocolat et lilas avec confiture d'argousiers, guimauve aux champignons et crumble de noix, graines de chanvre et miel biologique

---

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!