

MYCO



Le Buck

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Olivier Arseneault

ENTRÉE

ORECCHIETTE

style « cacio e pepe », chanterelles, poivre des dunes, 16^{+tx}
sauge, fromage « Foin-de-Grève » de
la fromagerie « Des Grondines »

PLAT

LAPIN

râble, courges, pleurotes, sauce à
à la comptonie voyageuse, poudre d'épinette noire

32^{+tx}

DESSERT

ÉRABLES

choux farcis, noix de noyer, mousse au foie gras
et champignons lactaire à odeur d'érable

10^{+tx}

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!