

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Simon Lafontaine

## CUEILLETTE & TERROIR

Ferme Éthier

Culture d'aujourd'hui

Lapin de Saint-Tite

Coop la Charrette

Laiterie Lampron

Belle de Mai

Le Lutin Marmiton

## ENTRÉE

Charquis de magret de canard aux arômes boisés 14<sup>+tx</sup>  
Pain brioché au chaga et beurre de courge épicé  
Mini salade de pousses et vinaigrette au sumac

## PLAT

Cuisse de lapin « Mush and bake » aux Trompettes de la mort 34<sup>+tx</sup>  
Purée de pommes de terre et betteraves  
Légumes rôtis à l'ail  
Demi-glace aux bleuets et sapin baumier

## BREUVAGES

Infusion aux fleurs sauvages

## DESSERT

Crème brûlée aux chanterelles confites au miel 10<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!