

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEFFE

Mélanie Genest

CUEILLETTE & TERROIR

Fumée des Monts
de St-Alexis-des-Monts

Gourmet Sauvage
de Saint-Faustin-Lac-Carré

Bouffée d'air et Fourchettes

Les Jardins de L'Apothicaire
Rieur Sanglier de Yamachiche

Prendre Racine Mauricie
de Charette

ENTRÉE

Tartare de truite

Truite de St-Alexis-des-Monts, câpres de baies de sureau immatures,
poudre de champignons sauvages et poivre d'Aulne crispé,
servi avec des croûtons de pain

PLATS

Pizza Bleue Rieur

Sauce tomate, bacon de Sanglier du Rieur Sanglier de Yamachiche,
fromage Bleu fumé de L'Abbaye de St-Benoît-du-Lac,
champignons sauvages et olives Kalamatas

Pizza Apothicaire

Poireaux, champignons sauvages, roquette,
crème fraîche et fleurs de monarde

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Pouding crémeux au chocolat

Chantilly au mélilot du Québec, coulis à la camerise
et pousses de sapin Baumier

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!