

MYCO

Bette

# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEFS

Hubert Lallier  
Charles-Alexandre Bolduc

## CUEILLETTE & TERROIR

Rieur Sanglier  
Forêt y goûter  
Prendre Racine

## PLATS

Ravioli  
Champignons forestiers de la Mauricie, sanglier 13<sup>+tx</sup>  
(Rieur sanglier), chaton de comptonie voyageuse  
(Forêt y goûter), bouillon aux champignons,  
huile au livèche (Prendre racine)

Arancini  
Risotto aux champignons forestiers de la Mauricie, 10<sup>+tx</sup>  
sauce tomate aromatisée à l'achillée millefeuille  
(Forêt y goûter)

## DESSERT

Brownie au chaga (Prendre racine) 7<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!