

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Laurent Laganière

CUEILLETTE & TERROIR

La Ferme Trotteuse
La ferme du garde-manger
Prendre Racine
Catherine Marcotte
Champignons du Lac-Édouard
Alex Auger
Sylvain Santerre

BREUVAGES

Bière MYCO
Solidago / Saison belge 8%
Cocktail MYCO
Repos du cueilleur

ENTRÉES

Chicken of the wood frit, sauce aux griottes

Torchon de foie gras, beurre de noix de noyer noir, chutney à l'argousier

PLAT

Haut de côte de bison aux 5 épices, mostarda aux pommes et à la verge d'or, champignons sauvages et purée de topinambours

DESSERTS

Crème brûlée au lactaire à odeur d'érable

Gâteau basque au mélilot

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!