

MYCO



Village du bûcheron

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEFFE

Sophie Hegan

CUEILLETTE & TERROIR

Lapin : St-Tite

Doré : M.-A. Poissonnerie

Noix : Prendre Racine

Fruits, Champignons
et Herbes : La manne
à Menoum

PLAT 1

Cuisse de Lapin confite et fumée
Purée de topinambour, tombée de champignons
(bolet, pied de mouton), fond de lapin infusé à l'épinette

PLAT 2

Filet de doré « style amandine »
Noix de Noyer cendré, chutney de camerises au sapin beaumier

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Crème Brûlée érable
Vesses de loup géantes, foie gras, garniture pommette
lardons épinette, noix de noyer noir

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!