

MYCO



LE baluchon
ÉCO-VILLÉGIATURE

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Joel Vincent

CUEILLETTE & TERROIR

Forêt y goûter
Prendre Racine
Le Rieur Sanglier
Les Cultures d'Aujourd'hui
Le P'tit Moulin

ENTRÉE

« Toast » forestière.
Pain à l'armoise de notre boulangerie, gravlax 20^{+tx}
de wapiti au thé des bois, sauce Mornay aromatisée
aux bolets et crumble de sapin baumier

PLAT

Sanglier et pâtes fraîches.
Pâtes fraîches aux champignons homard, sanglier 34^{+tx}
confit à l'érable sur feu de bois, sauce crémeuse à
l'aune crispé et pleurotes au beurre

DESSERT

Ferrero Rocher des bois.
Mousseline au praliné, lactaire à odeur d'érable, 12^{+tx}
noix de noyer cendrées et caramélisées et dôme
de chocolat 70%

Café ou infusion

55^{+tx} en TH

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!