

MYCO

-le-  
CASTEL  
1954

# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

**CHEF**

Dominic Lapointe

**ENTRÉE**

Saucisse de sanglier du Rieur sanglier grillée à la bière, champignons forestiers, moutarde à l'érable et myrique baumier

**PLAT**

Tagliatelles aux champignons homards, légumes biologiques la ferme du Garde-Manger, pesto de poivrons grillés aux saveurs forestières

**DESSERT SAUVAGE** **PLAT CONCOURS**

Mousse à l'érable, caramel au lactaire érable, crumble de noix de noyer noir, infusion au chaga et fruits d'argousier

---

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!