

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Pierre-Jean Beaudoin

CUEILLETTE & TERROIR

Champignons du lac Edouard
Érablière du nord
Prendre Racine

ENTRÉE

Velouté de bolets et poireaux et lardons

PLAT PRINCIPAL

Crostapizza béchamel avec bolets, chanterelles,
noix de noyer noir et pesto maison

DESSERT SAUVAGE **PLAT CONCOURS**

Tarte aux pommes avec chanterelles caramélisées
et crème fouettée à l'érable

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!