

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Jérôme Ferron

CUEILLETTE & TERROIR

Prendre Racine
Gastronomie Boréale
Myco Sylva
Champignons du
Lac-Édouard

ENTRÉES

Gravlax de truite Arc-en-ciel de Saint-Alexis-Des-Monts au Gin Canopée, betteraves jaunes marinées à la fleur d'agastache, pousses de radis pourpre 16^{+tx}

Poêlée de champignons sauvages, beurre d'épinette noir, céleri rémoulade, crumble de noix, pousses de moutarde 16^{+tx}

PLAT

Tartare de Cerf, échalotes françaises, câpres, moutarde de Dijon, jaune d'œuf, huile d'épinette noir, cornichons, noix de noyer cendrés, russules homards marinés, Servi avec salade verte et croûtons de pain 22/40^{+tx}
4oz ou 8oz

DESSERT

Grand-père à l'érable et Chaga, pâte à la farine de chêne, cassis 13^{+tx}

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!