

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Jean-Antoine Bayle

ENTRÉE

- Tomates du jardin et bocconcini marinés,
huile aux herbes et micro pousses
Biscuit à l'épinette et oxalide de montagne

PLAT

- Filet de truite mouchetée lignée Triton,
risotto aux champignons crabe
Lichen, compotonie voyageuse et chanterelles
en pickles, sel aux champignons

DESSERT

- Parfait glacé au Miel du Lac-Édouard
et noisettes du territoire
Crumble aux pacanes fumées
et Sarrazin grillé du Québec

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!