

MYCO



La Bezotte
CAFÉ DE VILLAGE

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Samuel Côté

CUEILLETTE & TERROIR

Prendre Racine
Monsieur Champignons
Mike Walker
Spore Billy
Ferme Serge et Suzie Auger
Le Rieur Sanglier
Les Potagers Sauvages
Laiterie Lampron
Boulangerie Le Pain Griffé
Fromagerie Des Grondines
Le P'tit Moulin
Ferme du Loup
Distillerie Mariana
Wabasso
Café Crema

BREUVAGES

Café Forestier
Mise au Sel

BRUNCH

Pouding au pain et champignons 16^{+tx}
Œuf poché et fromage Des Grondines

PLATS EN JOURNÉE

Tataki de sanglier & canneberges sauvages 18^{+tx}
Épinette noire, courge et ail noir

Tarte au sucre d'érable et noix de noyer noir 8^{+tx}
Ganache chocolat noir fumé et sorbet de pommets

PLATS EN SOIRÉE

Fromage de rêve à Émile 28^{+tx}
Rillettes de pleurotes, fleurs de monarde,
aulne crispé, champignons marinés et naan maison

Fricassée de poulet 26^{+tx}
Gnocchis au chervis et champignons sauvages braisés

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!