

MYCO

LE TROU DU
DIABLE

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Olivier Girard

CUEILLETTE & TERROIR

Bison : Rieur sanglier

Cèpes, bolet bouton de
marguerite : Mike Walker,
cueilleur forestier

Agas tache, champignon
homard : Olivier Girard
et Miel Letendre

Trompette de la mort :
Simon Lafontaine

Épinard, poivre des dunes
et noix de noyer noir :
Prendre Racines

Vinaigre de pomme sauvage
infusé au chagga : Les
alchimistes gastronomiques

Crème glacée en collabora-
tion avec : Maï Bruneau

ENTRÉE

Carpaccio de bison, cèpes mariné vinaigre
de pomme sauvage au chagga, boutons de marguerites,
copeaux de fromage Grondine vieilli, mâche et foie gras

PLAT

Flétan poêlé et son fumet au bolet et agas tache monter
au beurre, champignon homard légèrement fumé,
tombé d'épinard et noix de noyer noir

DESSERT SAUVAGE **PLAT CONCOURS**

Tiramisu au lactaire érable saupoudré de cacao au poivre des dunes
et crème glacée infusée au trompettes de la mort

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!