

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Jacques-Olivier Michaud

ENTRÉE

Baluchons farcis de mozzarella et truffe noire, poêlée de champignons sauvages au gré des cueilleurs, cromesquis de joue de bœuf, jus corsé au thym & poivre d'aulne crispé, purée de panais parfumée à l'érable et ses chips

PLAT

Osso bucco de cerf laqué d'une gastrique d'Enclume, chocolat noir et myrique Baumier sur mille-feuilles composé de Sauvagine, champignons lactaires à couleur de suie & chanterelles en tubes poêlés au jus de viande, chutney de physalis au thé du Labrador. Crèmeux de chou-fleur, poussière d'avelines torrifiées et copeaux de foie gras

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Ganache de chocolat noir, miroir à la framboise & thé du Labrador, caramel de bière au beurre la Ratchet, glace de Chaga, lactaire à odeur d'érable & poivre d'Aulne crispé, nougatine de noix de noyer cendré et cornet gauffré

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!