

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Laurent Laganière

CUEILLETTE & TERROIR

Ferme du Garde-Manger

Cueilleur Olivier Blais

Les Champignons du
Lac Édouard

Multi-Ferme

Monsieur Champignon

Les Jardins de la Pointe

La Ferme Trotteuse

ENTRÉE

Cromesquis de champignons, chutney de cerises de terre et thé du labrador

PLATS

Courge spaghetti « Angel Hair », bolognaise aux bolets

Parmentier de bœuf à l'Enclume et myrique baumier, pleurotes grillées, chou pointu et purée de courge

Suprême de pintade rôtie, orgetto aux chanterelles en tube, sauce gastrique à l'argousier

DESSERT SAUVAGE **PLAT CONCOURS**

Chausson aux pommes, matsutake, glace au miel et thym sauvage

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!