

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Benoît Sigmen

CUEILLETTE & TERROIR

Gastronomie Boréale
Prendre Racine
La Manne à Menoum
Fumés des Monts
Coop La Charrette
Les Érablières du Nord
Fromagerie des Grondines
Les Fruits Lamy
Les Cultures d'Aujourd'hui
Med-Ail
Distillerie Mariana

BREUVAGES

Cherry Bomb
Rhum Morbleu au chocolat,
whisky Wild North, sirop
de cerise sauvage & nard des
pinèdes, copeaux de chocolat

ENTRÉE

Gravlax de truite
Sapin baumier, poudre de sarrasin grillée,
émulsion au gin Canopée & poudre de sapin,
coulis de baie de sureau & camerise

PLAT

Filet de porc au lactaire
Rub au lactaire à odeur d'érable, poêlée de lactaire
à couleur de suie & chanterelle en tube,
fromage Tomme des Galets, légumes d'automne

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Biscuit feuille d'érable
Pain d'épices au lactaire à odeur d'érable, nard des pinèdes,
gingembre, kasha & fleur de sel, mousse au sirop d'érable
vieilli en fût de bourbon

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!