

MYCO



LE baluchon
ÉCO-VILLÉGIATURE

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEFS

Joel Vincent

CUEILLETTE & TERROIR

Forêt Y gouter

Prendre racine

Les champignons
du lac Edouard

Monsieur Champignons

Laprodéo

Ranch des Terres de l'instinct

Culture d'aujourd'hui

ENTRÉE

Œuf forestier

Œuf parfait, pâtes fraîches aux champignons homard frits, champignons sauvages, coppa maison et sabayon à l'argouse

PLAT

Lapin en trois façons

Carottes de nos jardins, pesto de livèche, champignons sauvages et jus de braisage au thé des bois

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Entremet des sous-bois

Mousse aromatisée au poivre des dunes, insertion aux noix de noyer noir et lactaire odeur d'érable, génoise à la farine de souchet et gel de carmerise au sapin baumier

65^{+tx} en TH

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!