

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Jacques-Olivier Michaud

## ENTRÉE

Tartelette forestière

Croûte sablée de noix de Noyer noir et Aveline, crème pâtissière chlorophylle, chanterelles communes et têtes de violon poêlées au beurre d'argousier, panais glacé et jaune d'œuf de canne confit au miel infusé de thé du Labrador et aulne vert crispé

## PLAT

Tomahawk de sanglier et son rub d'épice du Guerrier, dumpling vapeur farci de morille, noix de Noyer noir, crème de Chaga à l'érable, poêlée de Cèpe d'automne et noix de pins pralinées à l'érable, crémeux de céleri-rave au cerfeuil, pain Banik aux baies de sureau réhydratées au sirop de sapin Beaumier et jus corsé de viande parfumée au sureau

## DESSERT

Petit pot de crème d'érable infusée au Chaga, crumble de noix forestière, sorbet de camerise au Gin Forestier Canopée et meringue d'œuf de canne

---

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!