

MYCO

Bette

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Charles-Étienne Houle

CUEILLETTE & TERROIR

Rieur sanglier

Champignons
du Lac-Édouard

Fromagerie les Grondines

Lopin Urbain

La ferme d'Achille

ENTRÉE

Planchette Myco

Terrine forestière sanglier et cerf, jerky de pleurotes maison, chutney d'oignons, fromage les Grondines

PLAT

Cake salé

Bolets, chanterelles en tube, riz soufflé, graines de citrouille rôties, za'atar, pommes, oignons, argousier

DESSERT SAUVAGE PLAT CONCOURS

Millefeuille forestier

Gelée de sapin, ganache au chocolat noir, espuma aux champignons sauvages et fromage à la crème, crème noisette et mélilot

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!