

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Gerardo Jaramillo

CUEILLETTE & TERROIR

Érablière Famille Girard
Cueilleur Sylvain Santerre

PLATS

Taco vegetariano aux shiitakes frits, tempura à l'adobo, mayo chimichurri, oignons verts, tomate limée, coriandre, jalapeño et salsa roja chipotle & morita

Quesadillas aux pleurotes, crème sure, oignons verts, pico de gallo, origan

DESSERT

Churro à la vanille, sucre/cannelle, caramel fleur de sel cacao/érable, fraises du Québec

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!