

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Fabien Mercure

BREUVAGES

Cocktail spécial Myco :
Gin Wabasso, tonic, sirop
de sumac et thym.

ENTRÉES

Huitres chaudes (3), sauce à la Mékinoise
(bière de À la Fût), lardon et bolets 9^{+tx}

Poêlée de pleurotes sauvages, noix de noyer noir,
aligot au cheddar fort et gressins aux herbes 18^{+tx}

PLAT

Filet mignon, purée de carottes vichy,
sauce aux champignons sauvages, salade
de radicchio et vinaigrette au sumac 45^{+tx}

DESSERT

Gâteau mousse au thé des bois et sumac vinaigrier 8^{+tx}

68^{+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!