

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Simon Lafontaine

CUEILLETTE & TERROIR

Fermé Éthier

Ferme Les Verges d'or

Lapin de St-Tite

Culture d'aujourd'hui

Coop La charette

Gourmet sauvage

Plaisir gourmet

La manne à Menoum

Prendre Racine

Lutin marmiton

ENTRÉE

Rillettes de lapin aux Cèpes d'Amérique
Compote de baies d'amélanchier et sumac vinaigrier,
pain campagnard aux noix de noyer noir moutarde au basilic
* Option végé disponible

PLAT

Poitrine de canard de Barbari grillée au miel forestier et myrique baumier
Crème de bolets mélangés au Matsutake,
tutti frutti de courge à la gelée de pommette,
duchesses à la betteraves jaune et Alfred le fermier

DESSERT SAUVAGE **PLAT CONCOURS**

La tartelette boisée aux trois chanterelles
Croûte sablée aux saveurs de sous-bois,
mousseline pâtissière aux trompettes de la mort,
mélilot et fromage frais, tuile de caramel
et craterelles couleur de flammes, bonbons de chanterelles
communes au miel, meringue brûlée croustillante

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!