

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Isabelle Dupuis

CUEILLETTE & TERROIR

Ferme La Parcelle

Catherine Marcotte

Joanne Duplessis

L'Empreinte Jardin / forêt

Gastronomie Boréale

Vieux Presbytère de Batiscan

Les Fumés des Monts

Bédargousier

Le Rieur Sanglier

La Ferme Caron

Miels & Forêts

Les mains pleines de pousses

Prendre Racine

Poulet fermier Jym

Les Bou d'Ail

BREUVAGES

La Petite Soeur Forestière
à l'épinette, pin et cèdre,

La Parcelle / Nano pale ale
aux camerises de la ferme
La Parcelle

La Repentante /
Gose à la Renouée du Japon

La Belle-Mère /
SMASH pale ale au lilas

La Rose à Rose /
Ambrée au miel de la Miellerie
du Fief, sirop et eau de roses
de la Ferme Florae

Kombucha aux bleuets de la
ferme GALAS St-Arnaud

POTAGES

Potage à la renouée du Japon, tartine de Blanchon au miel du Presbytère et à la comptonie voyageuse, truite fumée maison et pousses d'oseille sanguine

9^{+tx}

ENTRÉE

Pâté chinois au bison et champignons forestier, maïs en grain au huitlacoche et purée de topinambour au fromage des Grondines

16^{+tx}

PLATS

Tortillas végé au polypore soufré accompagné de salade du chef et frites

16^{+tx}

Bavette de bœuf aux champignons forestiers, sauce aigre-douce à l'amélanche, armoise et ail noir, frites allumettes et salade du chef

32^{+tx}

PLATS DU SOIR

Fish'n Loup Général MYCO

37^{+tx}

Cubes de vesse de loup et filet de truite panés et enrobés d'une sauce Général Tao maison au gingembre de la Ferme La Parcelle, aux baies d'argousier et au sirop d'érable servis sur un riz au champignon crabe et à l'armoise accompagné de légumes sautés.

Pappardelle aux coeurs de volailles, armillaire ventru et légumes racine

24^{+tx}

DESSERTS

Crème brûlée au lactaire à odeur d'érable et poivre d'aulne, 8^{+tx}
trou de beigne au sirop de 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!