

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes



CHEF

Alex Hanna

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale

Prendre Racine

Les Boisés D'Amélie

Produits

agroalimentaires

Les Cultures d'Aujourd'hui

Coop La Charrette

Fromagerie Nouvelle-France

Les Fumés des Monts



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Lactofermentation - gelée de cèpe lactofermenté et de sirop d'érable infusé à l'épinette.

La conserve gourmande sera offerte en bouchée de dégustation.

La conserve est en vente sous format individuel pour apporter 11,99 \$/ch.

AU MENU

EN TABLE D'HÔTE 5 SERVICES

74 \$

ENTRÉES

Chips

Chanterelle | Yogourt de brebis | Ail de conservation

Lactofermentation

Cèpe | Érables | Épinette

PLATS DE CRÉATION PRINCIPAUX

Indigène

Truite | Chanterelle | Canneberge sauvage

Sous-bois

Cerf | Champignon de saison | Sapin baumier

DESSERT SAUVAGE

Métis

Cèpe | Argousier | Chocolat

Présenté par :



Idée originale de



Nos partenaires

