

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes



CHEF

Benoit Sigmen

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréal
Prendre racine
Monsieur Champignons

Produits agroalimentaires

Coop La Charette
Ferme Les voisins
Érablière du nord
Ferme Gélinas



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Champignons confits à l'érable, au whisky
et au vinaigre balsamique.
La conserve gourmande accompagnera
l'entrée de dumplings de sarrasin au canard.

AU MENU ENTRÉE

16 \$

Dumplings de sarrasin au canard, champignons confits,
poivre des dunes et gingembre, rôtis à l'huile de caméline
sur sauce mieleverde à la livèche

PLAT DE CRÉATION PRINCIPAL

37 \$

Côte levée au lactaire à odeur d'érable, sumac vinaigrier
et nard des pinèdes, sauce à la cerise tardive, salade de chou
à la rhubarbe et canneberge sauvage, pommes de terre rôties
à l'ail noir et au thuya

Présenté par :



Idée originale de



Nos
partenaires

