

# MYCO

RENDEZ—VOUS  
DE LA GASTRONOMIE  
2024 FORESTIÈRE

## Forêts et conserves gourmandes

# ÉPI

BUVETTE DE QUARTIER



### CHEF

Simon Lemire

### FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale

### Produits agroalimentaires

Fromagerie le Presbytère

Jardins de la Pointe

Ferme Gélinas



### EN VEDETTE

#### La conserve gourmande

Relish de champignon homard.

La conserve accompagnera les pâtes.

La conserve est en vente sous format individuel pour apporter

### AU MENU

#### PLAT DE CRÉATION PRINCIPAL

21 \$

##### Pâtes

Campanelles / Champignon Homard / Tomalli

Louis D'or / Jaune d'oeuf confit

#### DESSERT SAUVAGE

12 \$

Cake chocolat & Sarrasin / Compote de canneberges sauvages

Sorbet topinambour / Bonbon matsutaké

#### COCKTAIL FORESTIER

15 \$

Saké / Vodka / Shrub matsutaké / Soda

Présenté par :



Idée originale de



Nos  
partenaires

