

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes



Le Buck

PUB GASTRONOMIQUE

CHEF

Olivier Arsenault

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale

Produits
agroalimentaires

Les Mains Plein de Pousses



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Compotée de bleuets au miel de sapin

La conserve accompagnera le plat bleuets

La conserve est en vente sous format individuel pour apporter

AU MENU

En table d'hôte 6 services – partage pour deux 80 \$/pers.

4 accords vin + 80\$/pers.

ENTRÉES

Bison

Tartelette | Marguerite | Armillaire

Saumon

Confit | Épinette | Caviar mujjol

Courge

Matsutake | Foin-de-Grèves | Boeuf

PLAT DE CRÉATION PRINCIPAL

Cerf

Jarret | Risotto | Lactaire couleur de suie

DESSERTS SAUVAGES

Érable

Lactaire à l'érable | Chocolat | Café

Bleuet

Sapin | Feuilletine | Amande

Présenté par :



Idée originale de



Nos
partenaires

