

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes



CHEF

Simon Lafontaine

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Le Lutin Marmiton
Gastronomie Boréale
Martine Gervais
Fin Renard
Prendre Racine
Les Truffettes
Distillerie Mariana

Produits agroalimentaires

Saint-Poulet
Culture d'Aujourd'hui
Coop La Charette
Ferme Éthier
Ferme Des Dalles
Lapins de Saint-Tite
Ferme les 3 Lutins
Fromagerie Caron
La ferme Les Vergers d'or

Présenté par :



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Moutarde aux bleuets sauvages, chanterelle commune et sapin baumier.

La conserve accompagnera le pâté en croûte Sylvestre

La conserve est en vente sous format individuel pour apporter 13 \$/ch.

ENTRÉES

Velouté

14 \$

Velouté de champignons forestiers flambés au Morbleu et cheddar vieilli, servi dans un petit bol en pain aromatisé au lactaire à odeur d'érable et accompagné d'une tuile croustillante au marasme des oréades

Pâté en croûte Sylvestre

17 \$

Volaille fermière, chevreau, cochon, foie de lapin, trompette de la mort, cèpe d'Amérique, pistache, gelée de volaille à l'érable & poivre des Dunes; le tout saupoudré de noix de noyer noir et accompagné de notre moutarde aux bleuets sauvages, chanterelle commune et sapin baumier

PLATS DE CRÉATION PRINCIPAUX

Fettuccine d'automne

40 \$

Pâtes fraîches aromatisées au bolet des épinettes et champignon crabe, nappées d'une sauce crémeuse à la courge butternut & ail rôti, lapin confit aux conifères, armillaire ventru mariné et grillé, émietté de fromage de chèvre croustillant et huile de truffes des Appalaches
*** Option végétarienne disponible

Maitaké frits

36 \$

Morceaux de polypore en touffe panés et mayonnaise au myrique baumier, aligot de pommes de terre, betteraves & bolet à pied creux, légumes racines braisés au bouillon de mélèze

DESSERT SAUVAGE

La Religieuse de la Mort

15 \$

Choux aromatisés à la trompette de la mort, chocolat noir à l'argouse

Idée originale de



Nos partenaires

