

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes



CHEF

Isabelle Dupuis

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Chanterelle et homard - Joanne Duplessis
Catherine Marcotte
Prendre Racine
La Manne à Menoum
Conscience Nature
Distillerie Wabasso
Produits sauvages - KEB
Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Jimmy Couture
La Terre à Bois
Nature Frugale
Ferme des Ti-Pois
Ferme La Parcelle
Érablière Denis Bédard
Ferme Croteau
Domaine Enchanteur
Le P'tit Moulin
Le Chief

Présenté par :



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Base végan à la marinade des sous-bois.
La conserve accompagnera l'entrée de pâté chinois forestier.

La conserve est en vente sous format individuel
pour apporter 7 \$/ch.

D'autres produits conserves sont disponibles à la boutique

AU MENU

En table d'hôte 3 services (inclu no 1, 4 et 6)	65 \$
En accord vin/spiritueux + 35 \$	
En table d'hôte 5 services (inclu : 1-3-4-5-6)	80 \$
En accord vin/spiritueux + 45 \$	
En table d'hôte 7 services	95 \$
En accord vin/spiritueux + 55 \$	

ENTRÉES

- 1- Pâté chinois forestier (végan) et marinade des sous-bois
(Peut se commander à l'unité 17\$ ch.)
- 2- Feuilleté d'écrevisses et sa bisque, caviar d'esturgeon jaune et tanaisie
- 3- Notre incontournable cappuccino de bolet à l'espuma de pétoncle
Bannique à la monarde et beurre de bolet au miel

PLAT DE CRÉATION PRINCIPAL

- 4- Ballottine de lapin farcie à l'alpaga et chanterelle claviforme,
sauce au Pérado et mûres sauvages (Peut se commander à l'unité 38\$ ch.)

DESSERT SAUVAGE

- 5- Pré-dessert : Sorbet d'argousier au clavalier d'Amérique et gin Florida
- 6- Bavarois au bolet de Clinton, caramel de chanterelle et souchet
(Peut se commander à l'unité 17\$ ch.);
- 7- Le mot de la faim: lactaire à odeur d'érable - camarine et sapin (mignardises)

Idee originale de



Nos partenaires

