

M Y C O

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

La Terre à Bois

Nature Frugale

Produits sauvages - KEB

Les Truffettes

Ferme La Parcelle

Produits

agroalimentaires

Campanipol

Roger Michaud

Ferme Galyco

Ferme Caza et Alpaga

Bédargousier

Les mains pleines de pousses

Le Rieur Sanglier

Ferme Caron

Lignée RR2

Miels & Forêts

Le P'tit Moulin

Présenté par :



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Base végétal 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 conservés 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 tanaïse

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 15\$ ch.);

7- Le mot de la faim: lactaire à odeur d'érable - camarine et sapin (mignardises)

Idée originale de



Nos partenaires

