

MYCO



LE baluchon  
ÉCO-VILLÉGIATURE

# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Joel Vincent

## CUEILLETTE & TERROIR

L'empreinte jardin-foret

Les champignons  
du Lac Édouard

Forêt Y goûter

Prendre Racine

Le Rieur Sanglier

Fumée des monts

Les cultures d'aujourd'hui

## ENTRÉE

Risotto d'orge aux champignons sauvages,  
espuma au sirop de bouleau et poêlée de  
chanterelles en tube

15\$<sup>+tx</sup>

## PLAT CONCOURS

Pâte farcie au strophaire rouge vin, noix de  
noyer cendré et sanglier, infusion au chaga et  
thé du labrador, tuile croquante et  
champignons poêlés

25\$<sup>+tx</sup>

## BREUVAGES

Distillerie Mariana

## DESSERT

Aromatisé à l'armillaire ventru, crumble aux  
noix, gel de camerise, glace au champignon  
et meringue sèche au sapin Baumier

13\$<sup>+tx</sup>

