

MYCO



BUVETTE DE QUARTIER



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Simon Lemire

CUEILLETTE & TERROIR

Mike Walker

Ferme Gagnon:
courge butternut

Famille Lemire:
bleuets sauvages

BREUVAGES

Distillerie Mariana

Distillerie Wabasso

Mégiscane: Bière officielle,
Le Temps d'une Pinte
et Le Prospecteur

PLAT CONCOURS

Bourdings à la duxelle de bolets,
Bouillon de chaga, pickles de concombres
sauvages, oxalis, chips de courge butternut

21\$^{+tx}

RÉSISTANCE & AUTRES METS

Poêlé de champignons sauvages, champignons
sauvages marinés, poudre de "Candy Cap",
espuma de chaga

21\$^{+tx}

DESSERT

Renversé aux bleuets sauvages, crème glacée
"Candy Cap", gel de bourbon, tuile
de beurre noisette

10\$^{+tx}

