

MYCO



RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Laurent Laganière

CUEILLETTE & TERROIR

Champignons du
Lac-Édouard

Prendre Racine

Conscience Nature

Empreinte Jardin-Forêt

Ghislain Charette

Fromagerie Caron

Miel ouvrier LTDP

BREUVAGES

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

Distillerie Wabasso

Distillerie Mariana

PLAT CONCOURS

Bourdings aux lapins, à la livèche et aux bolets, consommé de matsutake, érable 24\$^{+tx}

RÉSISTANCE & AUTRES METS

Quenelles de polypores soufrés, émulsion au miel et à la fleur de sel (option végété) 13\$^{+tx}

Poêlée de champignons, pain brioché, fromage de chèvre et oeuf coulant (option végété) 21\$^{+tx}

