

MYCO



# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Isabelle Dupuis

## CUEILLETTE & TERROIR

l'Empreinte jardin-Forêt  
(Emmanuelle Caya)

Gastronomie Boréale  
(Mike Walker)

Forêt y Goûter

Ferme Le Jardin de l'Olympe

Fromagerie de Baluchon

Ferme Hogue et Huot

Prendre Racine

La Chouette Lapone

Ferme Multi Ferme

Poulet Fermier JYM

Ferme Paquette Dessureaux

La Manne à Menoum

Le Fief D'Orvilliers

Bouffée d'Air et Fourchette

Roger Bédard

## BREUVAGES

La Bédargousier du Presbytère:  
Bière de blé à l'argouse

La Mycomenom: Gruît au  
miel et au reshi amérissée au  
polypore du bouleau

La Bourgeon d'épinette: Pale  
ale aux bourgeons d'épinette

Grande sélection de gins  
québécois et autres alcools  
fins québécois

## POTAGE

Velouté de bolet et de vesse de loup, chantilly  
de pétoncles au sel de champignons crabe sur  
croûton de pain artisanal à la drêche 6\$<sup>+tx</sup>

## ENTRÉE

Fondue au fromage Baluchon et champignons  
forestiers, sauce à l'estragon 14\$<sup>+tx</sup>

## PLAT CONCOURS

Pelotes de porc aux bolets glabrescents, armoise,  
poivre d'aulne et achillée millefeuille farcies à  
la vesse de loup. Catalognes aux chanterelles et  
pieds de moutons, légumes, gésiers de canard et  
coeurs de poulet fermier. Croûton à la tapenade de  
huitlacoche et Valleroy aux noix de noyer cendré. 25\$<sup>+tx</sup>

## RÉSISTANCE & AUTRES METS

Mijoté de poulet fermier aux pleurotes,  
sauce à la bière et au miel sur feuilleté,  
salade du chef et frites. 18\$<sup>+tx</sup>

Crevettes tigrées et champignons crabe sauce à la  
salicorne et bourgeons d'épinette. Sarrasin blanc au  
petit goémon accompagné de légumes glacés au miel  
et à la fleur d'agastache. 26\$<sup>+tx</sup>

## DESSERT

Crème brûlée au chaga et sirop de bouleau  
et sa meringue au mélilot 5\$<sup>+tx</sup>