

MYCO

LE TROU DU
DIABLE

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Karolan Lavoie

CUEILLETTE & TERROIR

Lapin:
Lapin de St-Tite

Noix de noyer:
Prendre Racine

Champignons sauvages
et pousse d'épinette:
Gastronomie Boréale
(Mike Walker)

Chou kale et herbes :
Coop Charrette

Betterave:
Campanipole

Fromage de chèvre:
Ferme Caron

Pomme de terre:
Les Couleurs de la Terre

Empreinte Jardin Forêt
(Emmanuelle Caya)

BREUVAGES

Widewood:
Le Trou du Diable

PLAT CONCOURS

Râble de lapin farci aux champignons sauvages, noix de noyer et herbes fraîches, pelote de lapin confit dans un bouillon à la bière Widewood, champignons sauvages poêlés, pousse d'épinette, chou kale et betterave croustillant 33.93\$^{+tx}

RÉSISTANCE & AUTRES METS

Poutine aux champignons sauvages, bacon et oignons, fromage en grain, sauce poutine à la bière TDD 24.13\$^{+tx}

Tarte aux champignons sauvages, crème de champignons, courgette, fromage de chèvre 21.96\$^{+tx}

