

jardins de métis
reford gardens



Soirée gourmande Champignons

MENU

Chanterelle rôtie aux fleurs de thym
et ail tubéreux
Fried Chanterelle with Thyme Flowers & Garlic

Salade de russules orangées, têtes de violon
marinées, fleurs d'oignon et piments
de Métis
Lobster Mushroom Salad, Pickled Fiddlehead, Onion
Flowers and Metis peppers

Crème de champignons de la cueillette,
huile de cresson et fromage Rayon d'or
Cream of Mushrooms Picked Today, Watercross oil and
Rayon d'or Cheese

Ravioli de boeuf braisé à l'aulne crispé, beurre
de sauge pourpre et poêlé de bolets
Beef Ravioli braised with Green Alder, Purple Sage Butter
and Fried Boletes

Crème brûlée aux chanterelles confites
Chanterelles Crème brûlée

À partir de / from 40\$

