

Un dîner nordique d'inspiration polonaise

A teraz moim przyjaciele - cieszcie się!

Apéritif : sublimé de melon d'Oka et de betteraves aux fruits de sureau blanc et au miel d'asclépiade

Velouté style *bortsch* de courge musquée (*butternut* ou doubeurre) fait avec un bouillon de **dryades** (polypores écailleux) garni d'émincés de **grisets** (tricholomes gris souris), de noix cendrées et de crème sûre, accompagné d'un *zapiekanka* avec son ketchup d'asperges de Pan et de fruits sauvages nordiques (berbérís, amélanches, rhubarbe) aux **savonnets** (tricholomes à odeur de savon)

Mousse de canard sauvage aux **pieds-bleus** (lépistes nus) et au fromage à la crème, ornée d'émincés de glands de chêne à gros fruits rôtis et d'**hygrophores remarquables**, sur galettes de courge spaghetti et topinambour, accompagnées d'une purée de betterave aux **nonnettes pleureuses** (bolets élégants)

Cigares au chou à la viande de caribou et de lapin, aux **pieds-blancs** (lépistes à odeur d'iris) et au manomin, avec une sauce aux asimines, accompagnés de pelures de pommes de terre farcies aux **pieds-de-griffon** et **polypores soufrés** en crème et de légumes racine du moment, au poivre des dunes et au myrique baumier autour d'une **coulemelle** (lépiote déguenillée)

Croustade aux pommes sylvestres, au mélilot, aux noix de noyer noir et aux **lactaires à odeur d'érable** avec une crème fouettée à la rose sauvage

*Un thé du Labrador infusé au sirop de sapin baumier a été servi pendant le repas et une ambrosie de noix de caryer ovale avec une décoction de champignons-chocolat (**polypores fuligineux**) a été servie chaude avec le dessert. Des choux de laitue de mer frite croustillants étaient disponibles à volonté.*