

Champi' Bon

Crinière de Lion



- Variété : **Crinière de Lion/Lion's Mane**,
- **Cultivé** à Paris 12^{ème}, **produit extra frais**

- Possibilité de commander :
 - 250gr (8,75€)
 - 500gr (17,5€)
 - 750gr (26,25€)
 - 1kg ou plus (35€/kg)

- Coordonnées :
 - alexandre.marietteferey@gmail.com
 - **06 85 87 50 85**

La Crinière de Lion

Champignon d'exception à la chair ferme et nacrée, révélant des notes boisées, poivrées et une touche subtile de homard.

Présentation

Alexandre Mariette-Ferey, petit producteur bio passionné, cultive des champignons gourmets dans une champignonnière souterraine, près du parc floral de Paris.

Spécialisé dans les variétés exotiques et rares, Alexandre consacre ses 200 m² à la découverte de nouvelles saveurs au service de la gastronomie française.

