

# Champi'Bon

## Crinière de Lion



- Variété : Crinière de Lion/Lion's Mane,
- Cultivé à Paris 12ème, 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](mailto: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 m<sup>2</sup> à la découverte de nouvelles saveurs au service de la gastronomie française.

