

# MYCO

RENDEZ—VOUS  
DE LA GASTRONOMIE  
2023 FORESTIÈRE



## LE PRESBYTÈRE MICROBRASSERIE

### CHEF

Isabelle Dupuis

### FOURNISSEURS

#### Comestibles forestiers

Chanterelle et homard -  
Joanne Duplessis (cueillette)  
Catherine Marcotte (cueillette)  
Prendre Racine  
La Manne à Menoum  
Conscience Nature (cueillette)  
Distillerie Wabasso  
Produits sauvages - KEB  
Les Truffettes

#### Produits agroalimentaires

Jimmy Couture  
La Terre à Bois  
Nature Frugale  
Ferme des Ti-Pois  
Ferme La Parcelle  
Érablière Denis Bédard  
Ferme Croteau  
Domaine Enchanteur  
Le P'tit Moulin  
Le Chief

### TRIOLOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE 34 \$

**Diamants noirs** - Pâte à beignets au chaga et à la farine de ténébrions farcie à l'armillaire ventru et mini gingembre, tuile dentelle, mayonnaise forestière à l'huile de truffe, sauce style bbq à la comptonie voyageuse, à l'aronia et à la poudre de champignons crabe

**MYCO-Tacos** - Tacos à la farine de sarrasin au polypore soufré croustillant, têtes de violon marinées, salsa au huitlacoche, piment habanada et maïs, crème sûre au sumac

**Queue de castor forestière** - Bannique au jerky de champignons crabe, oignons confits, boutons d'hémérocalles et de chanterelles marinés, caramel de champignons épicés à la sauce Mucho caliente du Chief

### PLAT DE CRÉATION 37 \$

Os à moelle de la Ferme Croteau et rôti de bison du Rieur Sanglier, sauce aux chanterelles en tube et au nard des pinèdes, orgetto du P'tit Moulin aux bolets et légumes de saison de la Ferme des Ti-Pois et de la Ferme La Parcelle

### DESSERT SAUVAGE 15 \$

Paris Brest farci à la crème mousseline au praliné et bolet de Clinton, glace à la poudre d'épinette, tuile au sarrasin, aux noix de noyer noir et poivre d'aulne

### CINQ À CÈPE

**L'Aroniac:** Cocktail à l'aronia, sumacade maison, eau pétillante KEB au thé des bois, gin Wabasso et sirop de sabin 10 \$

**Bloody savage:** Bloody Caesar à la vodka Monarc de la Distillerie Wabasso, rim à la poudre d'ortie, de livèche garniture de tête de violon et asclépiade marinée, renouée du japon et paille d'Impatiente du Cap marinée 10 \$

**L'Après-Bouleau - COCKTAIL DU CONCOURS:** shooter au Gin Bourgeon et à la boisson Crémlette de la Distillerie Wabasso, à l'infusion de chaga et sirop de bouleau maison 7 \$

**La MycoMenoum 2023:** gruit ancestral aux herbes sauvages, polypore du bouleau, ganoderme des pruches et miel du Presbytère en collaboration avec La Manne à Menoum 6/8 \$

Lorsque vous consommez un champignon pour la première fois, n'en mangez qu'une petite quantité : certaines personnes peuvent manifester ou développer des réactions d'allergie ou d'intolérance à certains champignons. Bon appétit!

Idée originale de



Nos  
partenaires



Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du Programme d'appui au développement de l'agriculture et de l'agroalimentaire en région.