

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE

À PI

BUVETTE DE QUARTIER



CHEF

Simon Lemire

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale (cueillette)

Olivier Blais (cueillette)

Famille Lemire (cueillette)

Distillerie Wabasso

Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Miel entre ciel & Gabelle

Les Jardins de la Pointe

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE

13 \$

Arrancini aux pieds de moutons

Oeuf mimosa aux champignons homards

Tartelette de chanterelles à la crème d'ail

—

PLAT DE CRÉATION

21 \$

Fettucine maison

Chanterelles, crémeuse au parmesan, graines de citrouilles,
herbes et jaune d'oeuf saumuré

—

DESSERT SAUVAGE

12 \$

Crème glacée Candy Cap, biscuit financier aux noisettes
compote de bleuets sauvages et meringue croquante

—

CINQ À CÈPE

15 \$

Gin/Saké/Shrub de matsutaké/soda

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

LE TEMPS
D'UNE
PINTÉ

CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

Nos
partenaires



Tourisme
Mauricie



TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

LES Truffettes

Truffes Québec

Québec

TRÈS
Trois-Rivières

MRC
Maskinongé

agroa
Sherbrooke

VILLE DE
LA TUQUE

DÉLICÉES
D'AUTOMNE



MÈKINAC
en mauricie

rythme
100.1

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.