

# M Y C O

RENDEZ—VOUS  
DE LA GASTRONOMIE  
2023 FORESTIÈRE

## Bette

### CHEFS

Hubert Lallier  
et Gabriel Pouliot

### FOURNISSEURS

#### Comestibles forestiers

Champignons du Lac Édouard (cueillette)  
Monsieur Champignons  
Prendre Racine  
Les Truffettes  
Distillerie Mariana

#### Produits agroalimentaires

Le Torré  
Ferme horticole Louis Gaudreault  
Les Jardins de la Pointe  
La Ferme d'Achille

### TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE

42 \$

#### Hydne Hérisson

Crab cake de hydne hérisson de M. Champignons, argousier, parmesan, herbes, émulsion à l'estragon, gelée de poivrons

#### Soupe miso

Bouillon au Kombu du Québec, shiitakes tempura de M. Champignons, bonite, tofu

#### Celeri-rave

Steak de celeri-rave, mousse au poivre des dunes, beurre rouge à l'huile de truffe des Truffettes, pleurotes poêlés de M. Champignons, noix de noyer noir grillées

### DESSERT SAUVAGE

12 \$

#### Tiramisu

Chaga, café du Torré, mascarpone au lactaire odeur érable, sirop de bouleau

### CINQ À CÈPE

Gimlet Sauvage

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



M Tourisme  
Mauricie



TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC

LES Truffettes



Québec



MRC  
Maskinongé

agroa  
Dépense

VILLE DE  
LA TUQUE

DÉLICIES  
D'AUTOMNE



OFFICE DE  
TOURISME  
DE LA RÉGION DE  
SHAWINIGAN



MĒKINAC  
en mauricie



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.