

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



CHEF

Gerardo Jaramillo

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Olivier Blais (cueillette)

Les Truffettes

Monsieur Champignon

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE

Empanada

16\$

Pleurotes et oignons confits à l'huile de sésame, queso, émulsion jalapeno et aneth, queso fresco, oignon percale, origan, pousse de radis et citron

Taco

15\$

Shiitake croustillant en abobo, mayo chimichurri (vegan), échalote, tomate cerise, coriandre, jalapeno, lime et salsa verde

Tostada

21\$

Thon à l'huile de truffe, avocat, ciboulette, émulsion chipotle, oignons frits, sésame rôti, fleur de sel et pousses de coriandre.

PLAT DE CRÉATION

7\$

Velouté aux champignons sauvages et maïs grillé
Champignons à la fleur d'ail, maïs grillé au lard, huile d'olive et graines de citrouille.

DESSERT SAUVAGE

9\$

Noisette, fruits des champs, bolet torréfié et cacao.

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



MRC
Maskinongé

agroa

VILLE DE
LA TUQUE

DÉLICÉES
D'AUTOMNE



MÉKINAC
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.