

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



CHEF

Benoit Sigmen

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale (cueillette)

Prendre Racine

Les Truffettes

Distillerie Wabasso

Produits agroalimentaires

Coop la Charrette

Boulangerie Tous les Jours Dimanche

Jardins d'Ancêtres,

Fromagerie des Grondines

Ailleurs au Québec

Racines Boréales

De Baies et de Sève

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE

29 \$

Arancini

Courge, Clos-des-Roches, huile de truffe

Bajoue de porc braisée

Sapin baumier, gingembre, pain doré au lactaire à odeur d'érable, réduction de cerise à grappe au nard des pinèdes

Cre-thon

Thon, gras de canard, pesto de capucine, chanterelles confites au sirop de bouleau

PLAT DE CRÉATION

40 \$

Cuisse de canard confite

Compote d'airelle au thé du Labrador, polenta crémeuse aux trompettes de la mort, chips de topinambour, légumes d'automne rôtis

DESSERT SAUVAGE

16 \$

Mille-feuille

Caramel de pomme à l'ail noir, crème pâtissière au mélilot & sapin baumier, crème au thé des bois

CINQ À CÈPE

14 \$

Eggnog Boréal

Gin Conifère, bitter au lactaire à odeur d'érable & nard des pinèdes, poudre de sapin

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
PINTE

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
Desjardins

VILLE DE
LAFRANÇOIS

DÉLICÉES
D'AUTOMNE



Centre de
TOURISME
SHAWINIGAN



MĒKINAC
en mauricie

rythme
100!

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.