

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE

LE TROU DU DIABLE

CHEF

Olivier Girard

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale (cueillette)

Catherine Marcotte (cueillette)

Monsieur Champignon

Les alchimistes gastronomiques

Prendre racine

Les Truffettes

Produits

agroalimentaires

Rieur sanglier

Laprodeo

Fromagerie du Presbytère

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE 32 \$

Râble de lapin farci à la duxelles de pied de mouton et épinard, écume d'huile de truffes et son croquant de pancetta.

Feuilleté aux champignons sauvages et boudin de sanglier, sauce Mornay aux trompettes de la mort et tuile de Louis d'or.

Déclinaison de l'hydne espuma, huile oléique et pavé poêlé.

PLAT DE CRÉATION 31 \$

Papardelles farcies à la ricotta maison, champignons lactaires couleur de suie, noix de noyer cendré rôties et sumac vinaigrier, servi sur courge Thelma Sanders avec huile oléique d'épinette et de cèpes, ail confit et canneberges sauvages.

DESSERT SAUVAGE 11 \$

Moelleux au mélilot, crémeux aux chocolat et lactaire à odeur d'érable, framboises macérées au poivre des dunes, noisettes à l'érable et gelato.

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

ITHQ

Tourisme
Mauricie

WABASSO
DISTILLERIE

TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

LES Truffettes

Truffes Québec

Québec

TRÈS
Trois-Rivières

MRC
Maskinongé

agroa
Desjardins

VILLE DE
LA TUQUE

DÉLICÉES
D'AUTOMNE

OFFICE DE
TOURISME
DES TRUFFES DE
SHAWINIGAN

SPERM

MÉKINAC
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.