

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 27 \$

Râble de lapin farci à la duxelles de pied de mouton et épinard, écume de fond de volaille à l'huile de truffle et son croquant de pancetta

Feuilleté aux champignons sauvages et boudin de sanglier, sauce mornay au trompette de la mort et tuile de Louis d'or

Déclinaison de l'hydne d'Amérique (crinière de lion), espuma, huile oléique et « steak ».

PLAT DE CRÉATION 32 \$

Papardelle farcie (à la ricotta maison, champignon lactaire couleur de suie, noix de noyé cendré rôtie et sumac vinaigrier) servi sur courge musquée, avec huile oléique d'épinette et de cèpes, ail confit et canneberge sauvage

DESSERT SAUVAGE 9 \$

Moelleux au mélilot, crémeux aux chocolat et lactaire érable, framboises macérées au poivre des dunes

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



Nos partenaires



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.