

M Y C O

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



LE baluchon

ÉCO-VILLÉGIATURE

Baluchon éco-villégiature

CHEF

Alex Hanna

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale
Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Coop La Charrette
Les Cultures d'Aujourd'hui
La Piqûre du Miel

Ailleurs au Québec

Gaspésie Sauvage
Gourmet Sauvage
Bohama
Les jardiniers du Chef
Gibier Canabec
Fromagerie du Presbytère

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE

Cerf moi le cru !

Cerf rouge, cèpes lactofermentés, sirop d'érable, sapin baumier et comptonie voyageuse

Morceau de forêt

Lactaire couleur de suie, pois verts, bacon, sumac et verdure

Comme un champignon

Champignons de saison, huile de truffe, pain brioiché et parmesan

PLAT DE CRÉATION

Plantation « d'eggnochi »

Gnocchis, Enoki, champignons de saison, fromage Louis d'Or, crème, moutarde, sauge et épinards

DESSERT SAUVAGE

Le cèpe dans tous ses états

Financier, ganache, glace et praliné au cèpe et gel d'argousier à la fraise

En table d'hôte 65\$

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.