

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



CHEF

Simon Lafontaine

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Le Lutin Marmiton (cueillette)

Prendre Racine

Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Fumée des Monts

Le Rieur Sanglier

Belle de Mai

Coop La Charrette

Fromagerie Caron

Culture d'Aujourd'hui

Ailleurs au Québec

Gourmet sauvage

TRILOGIE DE TAPAS MYCOLOGIQUE 17 \$

Baklava salé à la truite et champignon crabe, tapenade de chanterelles variées et noix de noyer noir au miel.

Tartare de cerf Sika à l'armillaire ventru confit, mayonnaise aux trompettes de la mort et herbes fraîches, pain brioché aux bolets orangés et poivre des dunes, bouton de marguerite et jaune d'oeuf au sel.

Cake à la betterave et matsutake aux épices forestières, mousse de chèvre à l'huile de truffe des Appalaches et myrique baumier, pousse de tournesol.

PLATS DE CRÉATION

Côtelettes de sanglier (2) en croûte de cèpe d'Amérique et moutarde maison, sauce demi-glace aux bleuets sauvages, sauté de grelots au beurre de craterelles odorantes, salade de pousses et vinaigrette à la pomette. 35\$

Poêlée de gnocchis à la poudre de bolets, mélange de champignons sauvages (chanterelles, pied-de-moutons, bolets, champignon crabe), oignons rôtis, petits pois sapinés, sauce crémeuse au parmesan boisé et tricholome nu. 32\$

DESSERT SAUVAGE

Crème brûlée aux bleuets sauvages, chocolat blanc et mélilot 10 \$

Chausson à la frangipane aux chanterelles, crème glacée aux trompettes de la mort et coulis d'argouse et sirop d'érable. 14 \$

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.