

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



CHEF

Jimmy St-Cyr

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Prendre Racine

Gastronomie Boréal (cueillette)

Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Ferme la grive

Ferme Caron

Laprodeo

Ail du rang st-olivier

Miel caribou

Temps d'une pinte

Flore sauvage

Broadway

Trou du diable

Jardin d'olympie

La Mie de Grand-Mère

Ferme Massi

Ferme Norvie

Miel Trois-Rivières

Fumées des monts

ENTRÉE

Toast aux champignons sauvage, œuf mollet,
fond de veau

24 \$

Pommes de terre rôties, mayonnaise à l'huile
de truffe, parmesan

14\$

—

PLAT DE CRÉATION

Pizza aux champignons sauvages, crème fraîche
et pancetta

28\$

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.