

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2023 FORESTIÈRE



CHEF

Justin Dunlop Lemieux

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

Crème de champignons et huile de truffe,
feuilleté, rilette de lapin et foie gras

26\$

PLATS DE CRÉATION

Chou-fleur, ris de veau, sauce
aux champignons sauvage

37\$

Contre-filet, aligot de pomme de terre
au champignons sauvages, sauce au poivre

42\$

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
PINTE

CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

Nos
partenaires



M Tourisme
Mauricie



TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

LES Truffettes

Truffes Québec

Québec

TRÈS
Trois-Rivières

MRC
Maskinongé

agroa
Desjardins

VILLE DE
LA TUQUE

DÉLICIES
D'AUTOMNE



OFFICE DE
TOURISME
DE SHAWINIGAN



MĒKINAC
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.