

MYCO

Rendez-vous de la
gastronomie forestière

2026

Une forêt qui goûte
l'exceptionnel

CUEILLIR – APPRÊTER – SAVOURER



CHEF

Audrey Dupuis Adam

**Fournisseurs en
comestibles forestiers**
Monsieur Champignons

**Fournisseurs en produits
agroalimentaires**
Distillerie Mariana
Le Rieur Sanglier
Les Mains Pleines de Pousses

AU MENU

Repas gastronomique 3 services

65 \$

La Terre

Velouté de champignons au rhum épicé Morbleu, accompagné de légumes racines de saison. Tuile de Parmigiano Reggiano à la poudre de champignons sauvages, noisettes torréfiées au café, foliotte adipeuse et bouquet de micro-pousses

Le Tronc

King Oyster mûré, rôti au beurre d'ail noir et à l'érable, nappé d'un jus de viande aux accents forestiers. Flanc de sanglier braisé au myrique baumier, radicchios et onctueuse purée de panais au miel

La Feuille

Interprétation MYCO d'un classique populaire façon sandwich glacé : biscuits maison croquants à l'érable, crème glacée à l'érable et au chaga, caramel à la chanterelle et au Coureur des Bois

Présenté par :

Québec 

 Tourisme
Mauricie

 TRÈS
Trois-Rivières

 TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

 DÉLICES
D'AUTOMNE

Idée originale de



Nos
partenaires

Québec 

 Tourisme
Mauricie



DÉLICES
D'AUTOMNE

TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

