



LE PRESBYTÈRE MICROBRASSERIE

CHEF

Isabelle Dupuis

Fournisseurs en comestibles forestiers

Chanterelles et homards
Nature Frugale
La Manne à Menoum
Monsieur Champignons
Les Truffettes
Pranasens

Fournisseurs en produits agroalimentaires

Au Gré du Clos
Bédargousier
Campanipol
Ferme Caron
Le P'tit Moulin
Les Mains Pleines de Pousses
Y-Baies Superfruits inc
Distillerie L&M
Domaine Gélinas - Vignoble et Distillerie
Vignoble Beauchemin
Bières forestières du Presbytère

AU MENU

Entrée

Gousses d'asclépiades farcies au champignon crabe
et fromage Blanchon, chou-rave aux saveurs de truffes
des Appalaches, huile d'ortie et ketchup d'aronia 18\$

Plat principal

Poitrine de pintade au beurre d'épinette et cuisse confite farcie
aux bolets, jus corsé au sirop de bouleau et cassis lactofermenté,
écume de cerfeuil musqué, céleri-rave au Sel Forestier
Mauricie et légumes racines 45\$

Plat principal végété

Gnocchis aux champignons crabe et chanterelles, sauce
crémeuse au vin blanc et poivre d'aune, crosnes du Japon
marinées et huile de huitlacoche 38\$

Dessert

Tartelette à la crème diplomate au lactaire à odeur d'érable,
gel d'argousier au poivre clavalier, crème glacée de bolets
de Clinton à la matricaire odorante, terre d'Heston
et crumble de drêche 15\$

Menu découverte

L'Acte de Foi (spécial MYCO) en 7 services 110 \$

Accord mets et vins	65\$
Demi-accord	32.50\$
Accord bière	35\$
Infusion de chagga avec liqueur alcoolisée	12\$

Présenté par :

Québec 

 Tourisme
Mauricie

 Très
Trois-Rivières

 TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

 DÉLICIES
D'AUTOMNE

Idee originale de

 La Filière
MAURICIE

 LE TEMPS
D'UNE
PINTÉ

Nos
partenaires

Québec 

 Tourisme
Mauricie

 PDAAM
Parc du développement de
l'agriculture et de l'agroalimentaire
mauricie

 SIPA
Société d'innovation
paritaire

 DÉLICIES
D'AUTOMNE

 TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

 Très
Trois-Rivières

 MRC
Maskinongé

 OFFICE DE
TOURISME
MAURICIE
SHAWINIGAN

 VILLE DE
LA TUQUE

 LES
Truffettes

 TROIS
RIVIÈRES
À TABLE

 Truffes
Québec

 POUVOIRS
MAURICIE