

Savourissement local

miam
Mauricie

DÉCOUVERTE GOURMANDE LOCALE



BON APPÉTIT
Maski



TABLE D'HÔTE - 49\$

ENTRÉE

Pleurotes du panicaut marinés à la betterave flambés au bourbon, mousseline de courges caramélisées au miel et fromage de chèvre, noix de noyer noir, huile aromatique et micropousses

PLAT PRINCIPAL

Le cassoulet de Maskinongé

Petits pois, saucisse de volaille fermière, aile de canard de Barbarie, flanc de sanglier braisé à la bière, oignons confits au miel et ail noir, macédoine de légumes racines, courge rôtie et champignons sauvages, le tout mijoté lentement dans son bouillon aux épices d'automne **ou** Dahl de petits pois et légumes racines mijotés dans un bouillon au cari rouge et lait de coco

Option Végé

DESSERT

Fudge au chocolat croustillant, mousse aux baies d'argousier, marmelade à la citrouille et tuile d'avoine au caramel de pomme

PRODUCTEURS VEDETTES

Argouseraie Gilles Desaulniers
Brasserie Dépareillée
Coop La Charrette
Érablière Ladouceur
Ferme Les Vergers d'Or
Ferme Éthier, Les fruits soleil
Cultures d'Aujourd'hui
Monsieur Champignons
Prendre Racine
Saint-Poulet

Tourisme
Maskinongé

SADC

Société
d'aide au développement
des collectivités

DE LA MRC DE
MASKINONGÉ

