

MYCO

RENDEZ—VOUS
DE LA GASTRONOMIE
2024 FORESTIÈRE

Forêts et conserves gourmandes

AUBERGE SAINT MATHIEU

CHEF

Samy Benabed

FOURNISSEURS

Comestibles forestiers

Gastronomie Boréale
Prendre Racine
Monsieur Champignons
Michel Blot
Fin Renard
Wabasso
Les Truffettes

Produits agroalimentaires

Pisciculture de Saint-Alexis-des-Monts
L'argouseaie de Saint-Mathieu du Parc
Lignée RR2
Coop de la Charrette
Les Vergers d'or
Clos Sainte-Thècle
Main pleines de pouces
La Ferme du Loup
Ferme Caron
Distillerie du Quai
Des pains et des roses

Présenté par :



EN VEDETTE

La conserve gourmande

Graine de coriandre fraîche lactofermenté

Cette conserve gourmande accompagnera l'entrée Maïs

Flours de sureau mariné

Cette conserve gourmande accompagnera le plat Courge

Groseille immature lactofermenté

Cette conserve gourmande accompagnera le plat Pétoncle

Coeur de tournesol lactofermenté

Cette conserve gourmande accompagnera le plat Cerf

Chanterelle marinée et Maitake sauvage grillé et mariné

Ces conserves gourmandes accompagneront le plat Flétan

Sirop de chanterelle

Cette conserve gourmande accompagnera le plat Concorde

Fruit du thé des bois dans le sirop

Cette conserve gourmande accompagnera le plat Qantu

AU MENU

EN TABLE D'HÔTE 8 SERVICES

105 \$

• Maïs	Accord 5 verres	+ 55 \$
• Courge	Accord 8 verres	+ 85 \$
• Cerf	Accord sans alcool	+ 60 \$
• Pétoncle	Accord mixte	+ 80 \$
• Flétan		
• Matsutake		
• Concorde		
• Qantu		

Idée originale de



Nos
partenaires

