

# 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

