

MYCO



L'Auberge  
Saint-Mathieu du lac

# RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

## CHEF

Samy Benabed

Cerf, poivre des dunes, levain

## CUEILLETTE & TERROIR

Potagers sauvages  
La petite terre maraîchère  
Ferme de la grive  
Guy Millot, cueilleur  
Prendre Racine  
Miel d'aniset  
Mains pleines de pousse  
Clos Saint-thecle  
Wabasso

Dashi, matsutake, oignon Roscoff

Courge cendrillon, noyer noir, gingembre sauvage

Agnolotti, cèpes d'Amérique, feuilles mortes

Chanterelle, physalis, maïs

TH 5 services

56,95<sup>+tx</sup>

Plat de résistance à la carte  
si désiré : Agnolotti

30<sup>+tx</sup>

Lorsque vous consommez un champignon pour la première fois, n'en mangez qu'une petite quantité; certaines personnes peuvent manifester ou développer des réactions d'allergie ou d'intolérance à certains champignons. Bon appétit!