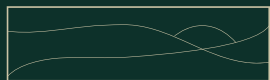


M Y C O



L'Auberge
Saint-Mathieu du lac

RENDEZ-VOUS DE LA GASTRONOMIE FORESTIÈRE

CHEF

Samy Benabed

CUEILLETTE & TERROIR

Ferme du garde-manger
Monsieur Champignon
Les Potagers Sauvages
Guy Milot - Cueilleur
Michel Blot - Cueilleur
Olivier Blais - Cueilleur
Prendre Racine
Forêt y goûter
Jardins des noix
Ferme de la grive
Les Mains pleins de pouces
Gourmet Sauvage

BREUVAGES

Truffe des Appalaches
Prune
Chanterelle

DÉGUSTATION

Cuisse de grenouille - Poivre des dunes

Navet - Comptonie Voyageuse*

Ouananiche - Cèpe d'Amérique*

Pétoncle - Noisette Sauvage

Aubergine - Herbes - Vailloche

Boeuf - Matsutake*

Creamsicle - Chanterelle

Salsepareille - Baie - Fleurs de Sureau*

* Menu 4 services 62^{+tx} en TH

Menu 8 services 85^{+tx} en TH

Accord 55^{+tx} en TH

Cocktails 15^{+tx} en TH

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!