

LE CHEF MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE ETE 2019

Il a sélectionné les meilleurs produits du terroir périgourdin qu'il a décidé
d'accommoder avec des touches d'exotisme.

Parmi nos fournisseurs locaux vous retrouverez notamment:

Le caviar de la Perle Noire produit sur la commune des Eyzies de Tayac

Le cochon de chez Coudeyrat, le Bugue

La Truffe d'été du Marché aux Truffes de Sarlat

Le chef aime parcourir le monde à la recherche de nouveaux goûts. Pour cette
année, ses recettes seront parsemées de saveurs de l'île de la Réunion et des
potagers français.



MENU DU JOUR

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée et plat ou plat et dessert 21.50 euros

Entrée, plat et dessert 28 euros

MENU ENFANT

14 EUROS

Poisson du marché

Ou

Manchons d'oie confits maison

Sorbets maison

MENU DU CENTENAIRE

38 EUROS

ENTRÉE

Couteaux à la crème de morilles et magret fumé maison

Ou

Cannelloni de courgette, mousseline de haricots verts au pavot, fromage de chèvre frais et éclats de noisettes

PLAT

Esturgeon aux couleurs du soleil, graines de tournesol et huile aux trois basilics
du jardin

Ou

Magret de canard confit, jus à l'essence des sous bois, tomates cerise rôties et
purée de patates douces à l'ail

DESSERT MAISON

Coulant au chocolat, cœur de caramel à la verveine, sorbet poivron

Ou

Pannacotta à la noix de coco, sorbet framboise citron vert et granité à l'aneth

MENU DU CENTENAIRE

38 EUROS

STARTER

Razor-shell clams in morel cream and home-smoked duck breast

Or

Zucchini cannelloni with green beans and poppy mousseline, fresh goat cheese
and slivered hazelnuts

MAIN COURSE

Summer style sturgeon with sunflower seeds, oil flavored with the three
garden's basils

Or

Duck breast confit with mushrooms juice, roasted cherry tomatoes and mashed
sweet potatoes with garlic

HOMEMADE DESSERT

Chocolate fondant with a heart of verbena caramel and sweet pepper sorbet

Or

Coconut Pannacotta, raspberry and lime sorbet with a dill granita

MENU GASTRONOMIQUE

54 EUROS

ENTRÉE

Pavé de maigre façon Tataki à la menthe et au poivron, noix de cajou torréfiées
et son crémeux à l'orange

Ou

Cueillette en forêt
Morilles farcies au foie gras, crumble aux noix, émulsion au romarin et escargots confits

PLAT

Filet de Bar de ligne, sauce vierge à l'ananas rôti et duo de légumes

Ou

Le cochon du Périgord cuit au lait de coco et combava, carottes primeurs
glacées et camus de Bretagne

DESSERT MAISON

Millefeuille revisité à la crème de tonka, coulis groseille et sorbet cerises noires

Ou

Tartelette aux deux ganaches, chocolat poivre du Sichuan et fraise, sorbet
melon à la vanille

MENU GASTRONOMIQUE

54 EUROS

STARTER

Meagre in a Tataki style with mint, sweet pepper, roasted cashew nuts, and its
creamy orange rillettes

Or

The forest harvest
*Morel mushrooms stuffed with foie gras, walnuts crumble, rosemary emulsion and
candied snails*

MAIN COURSE

Sea bass filet with a cold roasted pineapple sauce and green vegetables duo

Or

Périgord pork cooked with coconut milk and kaffir lime, early produced carrots
and Camus artichoke

HOMEMADE DESSERT

Millefeuille with tonka cream, redcurrant coulis and black cherry sorbet

Or

Tartlet with chocolate and Sichuan pepper ganache and strawberry ganache,
melon and vanilla sorbet

MENU DÉGUSTATION

98 EUROS

(Ce menu est servi pour l'ensemble de la tablée)

Mi-cuit de foie gras de canard à la truffe

Duck foie gras with truffle

Carpaccio de Sandre en robe de roquette, tartare fraise et radis, caviar des

Eyzies

*Pike perch Carpaccio marinated in a rocket juice, radish and strawberry tartar and caviar from
les Eyzies*

Filet de Turbot sauvage, sauce vierge à l'aneth, légumes croquants

Wild turbot filet, cold dill sauce and crunchy vegetables

Sorbet de la mer

Seafood sorbet

Filet de Bœuf Limousin maturé maison, jus à la cannelle façon civet et purée au

cacao

*Limousin Beef fillet tenderized by the chef, cinnamon juice in a civet style and mashed
potatoes with cocoa*

Chariot de fromages

Cheese trolley

Tiramisu à la truffe noire du Périgord

Black truffle tiramisu

ENTRÉES

Cannelloni de courgette, mousseline de haricots verts au pavot, fromage de chèvre frais et éclats de noisettes <i>Zucchini cannelloni with green beans and poppy mousseline, fresh goat cheese and slivered hazelnuts</i>	19€
Couteaux à la crème de morilles et magret fumé maison <i>Razor-shell clams in morel cream and home-smoked duck breast</i>	21€
Pavé de maigre façon Tataki à la menthe et au poivron, noix de cajou torréfiées et son crémeux à l'orange <i>Meagre in a Tataki style with mint, sweet pepper, roasted cashew nuts, and its creamy orange rillettes</i>	26€
Cueillette en forêt (Morilles farcies au foie gras, crumble aux noix émulsion au romarin et escargots confits) <i>The forest harvest (Morel mushrooms stuffed with foie gras, walnuts crumble, rosemary emulsion and candied snails)</i>	28€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "L'impertinent" 20g	49€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "Le Classique" 20g	54€
Carpaccio de Sandre en robe de roquette, tartare fraise et radis, caviar des Eyzies <i>Pike perch Carpaccio marinated in a rocket juice, radish and strawberry tartar and caviar from les Eyzies</i>	29€
Mi-cuit de foie gras de canard à la truffe <i>Duck foie gras with truffle</i>	27€

PLATS

Esturgeon aux couleurs du soleil, graines de tournesol et huile aux trois basilics du jardin <i>Summer style sturgeon with sunflower seeds, oil flavored with the three garden's basils</i>	26€
Magret de canard confit, jus à l'essence des sous bois, tomates cerise rôties et purée de patates douces à l'ail <i>Duck breast confit with mushrooms juice, roasted cherry tomatoes and mashed sweet potatoes with garlic</i>	28€
Filet de Bar de ligne, sauce vierge à l'ananas rôti et duo de légumes <i>Sea bass filet with a cold roasted pineapple sauce and green vegetables duo</i>	31€
Le cochon du Périgord cuit au lait de coco et combava, carottes primeurs glacées et camus de Bretagne <i>Périgord pork cooked with coconut milk and kaffir lime, early produced carrots and Camus artichoke</i>	31€
Filet de Turbot sauvage, sauce vierge à l'aneth, légumes croquants <i>Wild turbot filet, cold dill sauce and crunchy vegetables</i>	35€
Filet de Bœuf Limousin maturé maison, jus à la cannelle façon civet et purée au cacao <i>Limousin Beef fillet tenderized by the chef, cinnamon juice in a civet style and mashed potatoes with cocoa</i>	38€

DESSERTS

Chariot de fromages <i>Cheese trolley</i>	16€
Coupe de sorbets maison (3 parfums) <i>Homemade sorbets (three flavours)</i>	8€
Crème brûlée maison à la Vanille de l'île de la Réunion <i>Crème brûlée with Vanilla from Reunion Island</i>	9€
Coulant au chocolat, cœur de caramel à la verveine, sorbet poivron <i>Chocolate fondant with a heart of verbena caramel and sweet pepper sorbet</i>	12€
Pannacotta à la noix de coco, sorbet framboise citron vert et granité à l'aneth <i>Coconut Pannacotta, raspberry and lime sorbet with dill granita</i>	13€
Millefeuille revisité à la crème de tonka, coulis groseille et sorbet cerises noires <i>Millefeuille with tonka cream, redcurrant coulis and black cherries sorbet</i>	17€
Tiramisu à la truffe noire du Périgord <i>Black truffle tiramisu</i>	21€
Tartelette aux deux ganaches, chocolat poivre du Sichuan et fraise, sorbet melon à la vanille <i>Tartlet with chocolate and Sichuan pepper ganache and strawberry ganache, melon and vanilla sorbet</i>	16€