

Le chef Mathieu Métifet vous propose sa carte Printemps 2021

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 Eyziez de Tayac

Thés et cafés de Kanovera, torréfacteur de St-Alvère

Les oies de Mr Carbonnière, de Tursac

Les fromages affinés de Rodolphe Le Meunier MOF 2007 de La-Croix-en-Touraine

Les truffes de Mr Guitirez, de Saint-Pompont

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 Centenaire

49 euros

Entrées

Les incontournables couteaux du Centenaire à la crème de morilles et magret fumé maison

Ou

La batavia et la capucine, espuma à la tomme de chèvre et aux noix, miel du Périgord

Plats

La Truite des Eyzies marinée à la betterave, jus au Faham et ravioles d'épinards

Ou

Magret d'oie laqué, jus corsé aux quatre épices, croustillant de grenaille et carottes

Desserts maison

Entremet fraise, rhubarbe et pistache, sauce au chocolat noir et baies roses

Ou

Soufflé à la liqueur de verveine, noisettes fumées, citrons confits,

crème glacée au chocolat blanc

Menu Découverte

79 euros

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

Balade dans nos forêts

Mi-cuit de foie gras de canard au laurier, escargots et noix

Langoustine flambée au Monbazillac, fenouil, fraises et radis

Agneau de Saint-Geyrac en croûte d'orties, jus au massalé, artichaut et pied de mouton

Chariot de fromages

Baba au rhum, safran du Périgord, amandes, tomates et sorbet cerises noires

Menu Dégustation

109 euros

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

Balade dans nos forêts

Mi-cuit de foie gras de canard au laurier, escargots et noix

Langoustine flambée au Monbazillac, fenouil, fraises et radis

Homard bleu de Bretagne rôti, bisque au paprika fumé, poireau et fèves

Sorbet de la mer

Agneau de Saint-Geyrac en croûte d'orties, jus au Massalé, artichaut et pied de mouton

Chariot de fromages

Tiramisu à la truffe noire du Périgord

Menu au caviar de la Perle Noire des Eyzies

149 euros

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

Huîtres du Bassin d'Arcachon, vodka, citron perlé

Tartare d'oie à l'encre de seiche, asperges, huile de noisette

Ris de veau braisé, velouté de langoustine, pommes de terre et cresson

Comté 40 mois d'affinage et vin jaune

Crème glacée fumée et citron confit

Tarte aux pommes meringuée, noisettes, poivre de Timut et citron brûlée

Entrées

La batavia et la capucine, espuma à la tomme de chèvre et aux noix, miel du Périgord	19€
Les couteaux du Centenaire à la crème de morilles et magret fumé maison	21€
Mi-cuit de foie gras de canard au laurier, escargots et noix	25€
Langoustine flambée au Monbazillac, fenouil, fraises et radis	27€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "L'impertinent" 20g	49€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "Le Classique" 20g	54€

Plats

La Truite des Eyzies marinée à la betterave, jus au Faham et ravioles d'épinards	28€
Magret d'oie laqué, jus corsé aux quatre épices, croustillant de grenaille et carottes	31€
Agneau de Saint-Geyrac en croûte d'orties, jus au Massalé, artichaut et pied de mouton	33€
Homard bleu de Bretagne entier, bisque au paprika fumé, poireau et fèves	62€

Desserts

Chariot de fromages	16€
Coupe de sorbets maison (3 parfums)	9€
Entremet fraise, rhubarbe et pistache, sauce au chocolat noir et baies roses	15€
Soufflé à la liqueur de verveine, noisettes fumées, citrons confits,	16€
Crème glacée au chocolat blanc	
Baba au rhum, safran du Périgord, amandes, tomates et sorbet cerise noire	18€
Tiramisu à la truffe du Périgord	22€

Menu enfant

16 euros

Terrine maison aux cèpes

Poisson du marché, pâtes et légumes de saison

Ou

Confit d'oie maison, pâtes et légumes de saison

Sorbet maison

Ou

Crème brûlée à la vanille de la Réunion

Ou

Coulant au chocolat