

LE CHEF MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE L'ÉTÉ 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 Eyzies de Tayac

Thés et cafés de Kanovera, torréfacteur de St-Alvère

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

Le melon, la roquette et la Fève de Tonka

PLATS

Le maigre de nos côtes, beurre blanc au curry, courgettes, petits pois et myrtilles

Ou

Le cochon du Périgord, Gremolata, jus au gingembre et déclinaison de carottes

DESSERTS MAISON

Entremet citron, combava et framboises

Ou

Duo de pêches, aneth et noisettes

MENU DÉCOUVERTE

79 EUROS

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

Balade dans nos forêts

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

L'huitre, le concombre et la truffe

Le bœuf, jus de canard aux palourdes, girolles et haricots verts

Chariot de fromages

Vacherin chocolat, poivron et paprika fumé

MENU DÉGUSTATION

109 EUROS

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLÉE)

Balade dans nos forêts

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

L'huitre, le concombre et la truffe

Homard bleu de Bretagne fumé et rôti, ratatouille revisitée,
velouté de bisque à la vanille de la Réunion

Sorbet de la mer

Le bœuf, jus de canard aux palourdes, girolles et haricots verts

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 tablée)

La truite fumée, encre de seiche, brocolis et huile ibérique

Tartare de Pigeon, orange et oignons rouges, croquette aux abats

Ris de veau braisé en croûte de pistache, pomme de terre à la langoustine

Comté 40 mois d'affinage et vin jaune

Crème glacée fumée et citron confit

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

ENTRÉES

Le melon, la roquette et la fève de Tonka	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 €
L'huitre, le concombre et la truffe	27 €
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "L'impertinent" 20g	49 €
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "Le Classique" 20g	54 €

PLATS

Le maigre, beurre blanc au curry, courgettes, petits pois et myrtilles	28 €
Le cochon du Périgord, Gremolata, jus au gingembre et déclinaison de carottes	31 €
Le bœuf, jus de canard aux palourdes, girolles et haricots verts	33 €
Homard bleu de Bretagne fumé et rôti, bisque à la vanille de la Réunion	62 €

DESSERTS

Chariot de fromages	16 €
Coupe de sorbets maison (3 parfums)	9 €
Entremet citron, combava et framboises	15 €
Duo de pêches, aneth et noisettes	16 €
Vacherin chocolat, poivron et paprika fumé	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