

# LE CHEF MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 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, torrificateur 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 butternut et le potimarron aux baies roses, duo de noix, œuf confit et figue

## PLATS

La lotte Bretonne au Earl Grey, blette, courge spaghetti et gésier confit

Ou

Le veau fermier à la sauge, patate douce, poireau et noisette

## DESSERTS MAISON

La poire Conférence de Mr. Castang, safran, vin rouge, tomate verte et sésame

Ou

Soufflé à la figue et à la châtaigne, crème glacée au pain perdu

# MENU DÉCOUVERTE

79 EUROS

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

La Gambas impériale française, épinard, cristophine, vanille et parmesan

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé, radis noir, coing et jus au café

\*\*\*

Le pigeon fumé aux cèpes, pommes, cannelle, persil tubéreux et cèpes de nos forêts

\*\*\*

Chariot de fromages

\*\*\*

Le Panais de Mme. Desvaux, chocolat noir, amande et romarin

# MENU DÉGUSTATION

109 EUROS

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

La Gambas impériale française, épinard, cristophine, vanille et parmesan

\*\*\*

Foie gras de canard poêlé, radis noir, coing et jus au café

\*\*\*

Le homard bleu de Bretagne rôti, choux fleur, coco, mâche et curry

\*\*\*

Sorbet de la mer

\*\*\*

Le pigeon fumé aux cèpes, pommes, cannelle, persil tubéreux et cèpes de nos forêts

\*\*\*

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 24 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 butternut et le potimarron aux baies roses, duo de noix, œuf confit et figue	19€
Les couteaux du Centenaire à la crème de morilles et magret fumé maison	21€
Foie gras de canard poêlé, radis noir, coing et jus au café	25€
La Gambas impériale française, épinard, cristophine, vanille et parmesan	27€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "L'impertinent" 20g	49€
Caviar des Eyzies, la Perle Noire, "Le Classique" 20g	54€

# PLATS

La lotte Bretonne au Earl Grey, blette, courge spaghetti et gésier confit	28€
Le veau fermier à la sauge, patate douce, poireau et noisette	31€
Le pigeon fumé aux cèpes, pommes, cannelle, persil tubéreux et cèpes de nos forêts	33€
Le homard bleu de Bretagne rôti, choux fleur, coco, mâche et curry	62€

# DESSERTS

Chariot de fromages	16€
Coupe de sorbets maison (3 parfums)	9€
La poire Conférence de Mr. Castang, safran, vin rouge, tomate verte et sésame	15€
Soufflé à la figue et à la châtaigne, crème glacée au pain perdu	16€
Le Panais de Mme. Desvaux, chocolat noir, amande et romarin	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 de canard maison, pâtes et légumes de saison

\*\*\*

Sorbet maison

Ou

Crème brûlée à la vanille de la Réunion

Ou

Coulant au chocolat