

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2022

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français de printemps. Pour cela, il a sélectionné les meilleurs produits de la saison afin de vous transmettre son amour pour le terroir Périgourdin sans oublier sa touche d'embrun marin.

Parmi nos producteurs vous retrouverez notamment :

LA PERLE NOIRE

Caviar et poissons des Eyzies

BOCERNO

Noix et huile de noix de Plazac

ELEVAGE DES GRANGES DE JOËL CARBONNIÈRE

Oie fermière de Tursac

LIONEL GUTIERREZ

Truffes de Saint Pompont

GILBERTE DESVEAUX

Maraichère de St Felix de Reilhac

ERIC CASTANG

Maraicher de Mauzens et Miremont

KANOVERA

Thés et cafés torréfiés à Sainte-Alvère

LA KABANE DE CHLOÉ ET YOAN

Huître du Cap Ferret

VIRGINIE DUBOIS

Fromagerie la Finarde à Arras

MATHIEU LEROY

Boucherie et Charcuterie Chapoulie des Eyzies

MENU DU CENTENAIRE

59 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 89€ -

ENTRÉES

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Crème de morilles et magret fumé

OU

L'ŒUF BIO MOLLET
Vin rouge de Bergerac, aillet et carotte de Mme Desveaux

PLATS

LA TRUITE DES EYZIES FUMÉE
Petit pois et oignon blanc

OU

PINTADE FERMIÈRE
Panais, vanille et noix du Périgord

DESSERTS

SOUFFLÉ AU RHUM CITRON
Pomme et noisette

OU

COMME UNE TARTE MERINGUÉE FENOUIL
Poire et nigelle

MENU DÉCOUVERTE

89 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 134€ -

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

LE BAR DE NOS CÔTES
Ail des ours et fève de tonka

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud

AGNEAU DE SAINT GEYRAC
Asperges bio et massalé

CHARIOT DE FROMAGES

CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%,
Tournesol et mélisse du jardin

MENU DÉGUSTATION

119 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 174€ -

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

LE BAR DE NOS CÔTES
Ail des ours et fève de tonka

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE
Pomme de terre, cannelle et orties des jardins du Centenaire

SORBET DE LA MER

AGNEAU DE SAINT GEYRAC
Asperges bio et massalé

CHARIOT DE FROMAGES

TIRAMISU À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

L'ŒUF BIO MOLLET, VIN ROUGE DE BERGERAC, AILLET ET CAROTTE DE MME DESVEAUX	24€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE À LA CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LE BAR DE NOS CÔTES, AIL DES OURS ET FÈVE DE TONKA	28€
L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE AUX SAVEURS DU SUD	27€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	55€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	62€

PLATS

LA TRUITE DES EYZIES FUMÉE, PETIT POIS ET OIGNON BLANC	35€
LA PINTADE FERMIÈRE, PANAIS ET VANILLE, NOIX DU PÉRIGORD	37€
AGNEAU DE SAINT GEYRAC, ASPERGES BIO ET MASSALÉ	42€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE, POMME DE TERRE, CANNELLE ET ORTIES	72€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
COMME UNE TARTE MERINGUÉE AU FENOUIL, POIRE ET NIGELLE	17€
SOUFFLÉ AU RHUM CITRON, POMME ET NOISETTE	18€
CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%, TOURNESOL ET MÉLISSE DU JARDIN	19€
TIRAMISU À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD DE LIONEL GUTIERREZ	23€

MENU ENFANT

18 EUROS

TERRINE AUX CÈPES

POISSON DU MARCHÉ,
Pâtes et légumes de saison

OU

AIGUILLETTE DE PINTADE,
Pâtes et légumes de saison

COUPE DE SORBET

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION

OU

COULANT AU CHOCOLAT