

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 Saint-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'ARTICHAUT VINAIGRETTE
Sapin et citron perlé

PLATS

LA TRUITE DES EYZIES FUMÉE
Petit pois et oignon blanc

OU

LE COCHON EN DEUX CUISSONS
Carotte de Mme Desveaux et sauge

DESSERTS

MILLEFEUILLE À LA RHUBARBE
Acacia et basilic

OU

CHOUX AU POIVRE DE TIMUT
Fraises et coquelicot

MENU DÉCOUVERTE

89 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 134€ -

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

LE BAR DE NOS CÔTES
Fève et fleur de sureau

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud

LE PIGEON FERMIER CUIT SUR LE COFFRE
L'iode et le poivron

CHARIOT DE FROMAGES

LES FRUITS ROUGES DES JARDINS DU CENTENAIRE,
Vacherin, sésame et noisette

MENU DÉGUSTATION

119 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 174€ -

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

LE BAR DE NOS CÔTES
Fève et fleur de sureau

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

LE PIGEON FERMIER CUIT SUR LE COFFRE
L'iode et le poivron

CHARIOT DE FROMAGES

TIRAMISU À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

L'ARTICHAUT VINAIGRETTE, SAPIN ET CITRON PERLÉ	24€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE À LA CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LE BAR DE NOS CÔTES, FÈVE ET FLEUR DE SUREAU	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€
LE COCHON EN DEUX CUISSONS, CAROTTE DE MME DESVEAUX ET SAUGE	37€
LE PIGEON FERMIER CUIT SUR LE COFFRE, L'IODE ET LE POIVRON	42€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE, POMME DE TERRE, CANNELLE ET ORTIES	72€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
CHOUX AU POIVRE DE TIMUT, FRAISE ET COQUELICOT	17€
MILLEFEUILLE À LA RHUBARBE, ACACIA ET BASILIC	18€
LES FRUITS ROUGES DES JARDINS DU CENTENAIRE, VACHERIN, SÉSAME ET NOISETTE	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