

# 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

\*\*\*

AGNEAU DE SAINT GEYRAC  
Asperge 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  
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

\*\*\*

AGNEAU DE SAINT GEYRAC  
Asperge bio et massalé

\*\*\*

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€
AGNEAU DE SAINT GEYRAC, ASPERGE 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€
CHOUX AU POIVRE DE TIMUT, FRAISE ET COQUELICOT	17€
MILLEFEUILLE À LA RHUBARBE ACACIA ET BASILIC	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