

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'ÉTÉ 2022

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français d'été. 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-DHORNE
Fromagerie la Finarde à Arras

MATHIEU LEROY
Boucherie et charcuterie Chapoulie des Eyzies

MENU DU CENTENAIRE

64 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -

ENTRÉES

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Crème de morilles et magret fumé

OU

LA BETTERAVE ET LA MYRTILLE DE MADAME DESVEAUX
Verveine et fleurs des jardins du Centenaire

PLATS

LE THON DE NOS CÔTES
Noix Bocerno et fenouil de Mme Desveaux

OU

LE COCHON EN DEUX CUISSONS
Carotte de Mme Desveaux et sauge

DESSERTS

LA PÊCHE, LE MELON
Et la fève de Tonka

OU

LE CÈPE DE NOS SOUS-BOIS
Fraise et chocolat

MENU DÉCOUVERTE

89 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 134€ -

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

LA TRUITE DES EYZIES

Tomates de Mr Castang et framboises de Mme Desveaux

LE BŒUF DU LIMOUSIN CRU

Consommé au basilic, petits pois et huîtres fumées

LE PIGEON FERMIER À LA LAVANDE

Courge spaghetti et abricot

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)

LA TRUITE DES EYZIES

Tomates de Mr Castang et framboises de Mme Desveaux

LE BŒUF DU LIMOUSIN CRU

Consommé au basilic, petits pois et huîtres fumées

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE À LA RATATOUILLE

Huile d'agneau et vanille de l'île de la Réunion

SORBET DE LA MER

LE PIGEON FERMIER À LA LAVANDE

Courge spaghetti et abricot

CHARIOT DE FROMAGES

TIRAMISU À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

LA BETTERAVE ET LA MYRTILLE DE MADAME DESVEAUX, VERVEINE ET FLEURS DU JARDIN	24€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE À LA CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LA TRUITE DES EYZIES, TOMATES DE MR CASTANG ET FRAMBOISES DE MME DESVEAUX	28€
LE BŒUF DU LIMOUSIN CRU, CONSOMMÉ AU BASILIC, PETITS POIS ET HUÎTRES FUMÉES	27€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	55€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	62€

PLATS

LE THON DE NOS CÔTES, NOIX BOCERNO ET FENOUIL DE MME DESVEAUX	35€
LE COCHON EN DEUX CUISSONS, CAROTTE DE MME DESVEAUX ET SAUGE	37€
LE PIGEON FERMIER À LA LAVANDE, COURGE SPAGHETTI ET ABRICOT	42€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE À LA RATATOUILLE, HUILE D'AGNEAU ET VANILLE	72€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
LE CÈPE DE NOS SOUS-BOIS, FRAISE ET CHOCOLAT	17€
LA PÊCHE, LE MELON ET LA FÈVE DE TONKA	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

FILET MIGNON DE PORC,
Pâtes et légumes de saison

COUPE DE SORBET

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION

OU

COULANT AU CHOCOLAT