

# MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 2022

Le chef vous propose de parcourir avec lui les potagers français d'automne.  
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*

MAISON ALBIÉ

*Canard de Dordogne*

# MENU DU CENTENAIRE

64 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -

## ENTRÉES

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE

Crème de morilles et magret fumé

OU

LE BUTTERNUT DE MADAME DESVEAUX

Figues du jardin, chèvre frais et champignons

## PLATS

LE MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ

Céleri de Mme Desveaux et curry indien

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ

Panais et châtaigne

## DESSERTS

LE SOUFFLÉ AU CALVADOS, NOISETTE ET POMME

Crème glacée au chou-fleur

OU

LE CÈPE DE NOS SOUS-BOIS

Fraise et chocola

# MENU DÉCOUVERTE

89 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 134€ -

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

LA SAINT-JACQUES BRETONNE CUITE AU FEU DE BOIS  
Sarrasin et betterave de Mme Desveaux

\*\*\*

LE CANARD ET LA VIGNE DU PÉRIGORD  
Radis de Mme Desveaux

\*\*\*

LE CŒUR DE RIS DE VEAU ET LA GAMBAS DES CHARENTES  
Patate douce et ail noir

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

LE POTIMARRON DE MME DESVEAUX  
Figues du jardin et coing

# MENU DÉGUSTATION

119 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 174€ -

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

LA SAINT-JACQUES BRETONNE CUITE AU FEU DE BOIS  
Sarrasin et betterave de Mme Desveaux

\*\*\*

LE CANARD ET LA VIGNE DU PÉRIGORD  
Radis de Mme Desveaux

\*\*\*

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE À LA RATATOUILLE  
Huile d'agneau et vanille de l'île de la Réunion

\*\*\*

SORBET DE LA MER

\*\*\*

LE CŒUR DE RIS DE VEAU ET LA GAMBAS DES CHARENTES  
Patate douce et ail noir

\*\*\*

CHARIOT DE FROMAGES

\*\*\*

TIRAMISU À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD DE LIONEL GUTIERREZ

# ENTRÉES

LE BUTTERNUT DE MADAME DESVEAUX, FIGUES, CHÈVRE FRAIS ET CHAMPIGNONS	24€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE À LA CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LA SAINT-JACQUES BRETONNE CUITE AU FEU DE BOIS, SARRASIN ET BETTERAVE	28€
LE CANARD ET LA VIGNE DU PÉRIGORD, RADIS DE MME DESVEAUX	27€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	55€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	62€

# PLATS

LE MERLU DE LIGNE DE SAINT-JEAN-DE-LUZ, CÉLERI DE MME DESVEAUX ET CURRY INDIEN	35€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ, PANAIS ET CHÂTAIGNE	37€
LE CŒUR DE RIS DE VEAU ET LA GAMBAS DES CHARENTES, PATATE DOUCE ET AIL NOIR	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€
LE SOUFLÉ AU CALVADOS, NOISETTE ET POMME, CRÈME GLACÉE AU CHOU-FLEUR	18€
LE POTIMARRON DE MME DESVEAUX FIGUES DU JARDIN ET COING	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

POITRINE DE PORC,  
Pâtes et légumes de saison

\*\*\*

COUPE DE SORBET

OU

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE LA RÉUNION

OU

COULANT AU CHOCOLAT