

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'HIVER 2023

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

ÉLEVAGE DES GRANGES DE M. CARBONIERE

Oie fermière de Tursac

LIONEL GUTIERREZ

Truffes noires de Saint Pompom

MME DESVEAUX

Maraichère de Saint-Félix-de-Reillac

M. 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

67 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE

Crème de morilles et magret fumé

OU

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE

Truffe noire de Lionel Gutierrez

LE CABILLAUD ET CHOU BRAISÉ

Beurre blanc au curcuma

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ

Salsifis et noix Borcerno

GOURMANDISE

SOUFFLÉ ÉPICÉ

Kiwi et cacao

OU

LA POIRE CONFÉRENCE

Yuzu et amandes

MENU DÉCOUVERTE

92 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 138€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

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

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Crème de morilles et magret fumé

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud

LE PIGEON FERMIER
Céleri-rave et poire

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%
Mâche et vanille de la Réunion

MENU DÉGUSTATION À LA TRUFFE

124 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 179€ -

MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

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

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE
Truffe noire de Lionel Gutierrez

LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES
Truffe noire et épinards

LE CŒUR DE RIS DE VEAU ET LE HOMARD
Pomme de terre et truffe noire

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

LE CHOU-FLEUR ET LA MANDARINE, TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ	25€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, TRUFFE NOIRE ET ÉPINARDS	31€
L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE, SAVEURS DU SUD	28€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	58€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	66€

PLATS

LE CABILLAUD ET LE CHOU BRAISÉ, BEURRE BLANC AU CURCUMA	39€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ, SALSIFIS ET NOIX BORCERNO	41€
LE PIGEON FERMIER, CÉLERI-RAVE ET POIRE	46€
LE CŒUR DE RIS DE VEAU ET LE HOMARD, POMME DE TERRE ET TRUFFE NOIRE	58€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
SOUFFLÉ ÉPICÉ, KIWI ET CACAO	18€
LA POIRE CONFÉRENCE, YUZU ET AMANDES	19€
LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%, MÂCHE ET VANILLE DE LA RÉUNION	19€
LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ	24€

MENU ENFANT

22 EUROS

TERRINE DE CAMPAGNE

POISSON DU MARCHÉ

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

OU

PIÈCE DU BOUCHER

Tagliatelles fraîches et légumes de saison

COUPE DE SORBET

OU

COULANT AU CHOCOLAT