MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE DE PRINTEMPS 2023

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

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

INSTANT 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

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS

Le petit pois et la menthe du jardin

LA TRUITE DES EYZIES

Algues et fenouil

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ

Gin l'ort et carotte de Mme Desveaux

GOURMANDISE

SOUFFLÉ AU CAFÉ ET AU GRAND MARNIER

La Betterave de Gilberte Desveaux

OU

LA FRAISE DE SAINT-FÉLIX

Melisse du jardin et poivre de java

INSTANT GOURMAND

92 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 138€ -
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

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

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS
Le petit pois et la menthe du jardin

L'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Saveurs du sud

L'AGNEAU DE SAINT-GEYRAC
Asperges et noisettes

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LA RHUBARBE ET L'ACACIA DES EYZIES
La nigelle du jardin

INSTANT D'EXCEPTION

124 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 179€ -
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

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

LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES
Ail des ours et fève de tonka

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE
Crème de morilles et magret fumé

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE
Pomme de terre et ortie

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LA TRUFFE NOIRE DE LIONEL GUTIERREZ

ENTRÉES

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS, PETITS POIS ET MENTHE DU JARDIN	25€
LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, CRÈME DE MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
LA SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES, AIL DES OURS ET FÈVE DE TONKA	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

LA TRUITE DES EYZIES, ALGUES ET FENOUIL	41€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ, GIN L'ORT ET CAROTTE DE MME DESVEAUX	45€
L'AGNEAU DE SAINT-GEYRAC, ASPERGES ET NOISETTE	52€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE, POMME DE TERRE ET ORTIE	87€

DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
SOUFFLÉ AU CAFÉ ET AU GRAND MARNIER, LA BETTERAVE DE GILBERTE DESVEAUX	18€
LA FRAISE DE SAINT-FÉLIX, MELISSE DU JARDIN ET POIVRE DE JAVA	19€
LA RHUBARBE ET L'ACACIA DES EYZIES, LA NIGELLE DU JARDIN	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