

# MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'ÉTÉ 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*

MICHEL PRIBILSQUI  
*Pigeon fermier du Périgord*

# INSTANT DU CENTENAIRE

67 EUROS

- ACCORD METS ET VINS 99€ -  
MENU DISPONIBLE DANS SA VERSION VÉGÉTARIENNE

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE  
Morilles et magret fumé

OU

L'ŒUF DE LA FERME DU PIGENLIS  
Petits pois et menthe du jardin

\*\*\*

LE POULPE DE NOS CÔTES  
Betterave et verveine

OU

LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ  
Pêche plate et pomme de terre

\*\*\*

GOURMANDISE

\*\*\*

LA TOMATE DE M. CASTANG  
Framboise et chocolat d'Equateur

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  
Petit pois et menthe du jardin

\*\*\*

L'ARTICHAUT ET LE VEAU DU LIMOUSIN  
Café et champignons

\*\*\*

LE PIGEON FERMIER DE M. PRIBILSQUI À LA LAVANDE  
Abricot et courgette

\*\*\*

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)

L'HUÎTRE DE LA KABANE DE CHLOÉ ET YOHAN  
Groseille du jardin et échalote noire

\*\*\*

LES INCONTOURNABLES COUTEAUX DU CENTENAIRE  
Morilles et magret fumé

\*\*\*

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE RÔTI  
Ratatouille et noix Borcerno

\*\*\*

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, MORILLES ET MAGRET FUMÉ	25€
L'HUÎTRE DE LA KABANE DE CHLOÉ ET YOHAN, GROSEILLE DU JARDIN ET ÉCHALOTE NOIRE	31€
L'ARTICHAUT ET LE VEAU DU LIMOUSIN, CAFÉ ET CHAMPIGNONS	28€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "L'IMPERTINENT" 20G	58€
CAVIAR DES EYZIES, LA PERLE NOIRE, "LE CLASSIQUE" 20G	66€

# PLATS

LE POULPE DE NOS CÔTES, BETTERAVE ET VERVEINE	41€
LE MAGRET DE CANARD DE LA MAISON ALBIÉ, PÊCHE PLATE ET POMME DE TERRE	45€
LE PIGEON FERMIER DE M. PRIBILSKI À LA LAVANDE, ABRICOT ET COURGETTE	52€
LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE RÔTI, RATATOUILLE ET NOIX BORCERNO	87€

# DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES	18€
COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS)	12€
LA TOMATE DE M. CASTANG, FRAMBOISE ET CHOCOLAT D'ÉQUATEUR	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