

MATHIEU MÉTIFET VOUS PROPOSE SA CARTE D'AUTOMNE 2023

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

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

FROMAGERIE DES CROQUANTS
Fromagerie et affineur à St-cyprien

MATHIEU LEROY
Boucherie et charcuterie Chapoulie des Eyzies

MAISON ALBIÉ
Canard de Dordogne

LA FERME DE TINTIN ET FLO
Pintades fermières à Saint Jory de Chalais

DAVID HERVÉ
Gambas des Charentes, Saint Just Luzac

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

LE BUTTERNUT DE MME DESVEAUX
Girolles et chèvre à la noisette

LE POULPE DE NOS CÔTES
Betterave et verveine

OU

LA PINTADE FERMIÈRE
Cèpes et échalotte noire

GOURMANDISE

LA TRUITE DES EYZIES
Poire et combava du jardin

OU

LA MOUSSE TIÉDIE À LA CHATAIGNE
Romarin et clémentine

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)

LE BUTTERNUT DE MME DESVEAUX
Girolles et chèvre à la noisette

LE FOIE GRAS D'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE
Coing et raisin

LE BŒUF DU LIMOUSIN ET L'HUÎTRE DU CAP FERRET
La patate douce de Mme Desveaux

CHARIOT DE FROMAGES

GOURMANDISE

LA FIGUE, LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%
Huile d'olive d'Aix en Provence

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 GAMBAS DES CHARENTES
Christophine et vanille de la Réunion

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

| | |
|--|-----|
| LE BUTTERNUT DE MME DESVEAUX, GIROLLES ET CHÈVRE À LA NOISETTE | 25€ |
| LES COUTEAUX DU CENTENAIRE, MORILLES ET MAGRET FUMÉ | 25€ |
| LA GAMBAS DES CHARENTES, CHRISTOPHINE ET VANILLE DE LA RÉUNION | 31€ |
| LE FOIE GRAS D'OIE DE JOËL CARBONNIÈRE, COING ET RAISIN | 31€ |
| 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€ |
| LA PINTADE FERMIÈRE, CÈPES ET ÉCHALOTTE NOIRE | 45€ |
| LE BŒUF DU LIMOUSIN, L'HUÎTRE DU CAP FERRET, LA PATATE DOUCE DE MME DESVEAUX | 52€ |
| LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE RÔTI, RATATOUILLE ET NOIX BORCERNO | 87€ |

DESSERTS

| | |
|---|-----|
| CHARIOT DE FROMAGES | 18€ |
| COUPE DE SORBETS (3 PARFUMS) | 12€ |
| LA TRUITE DES EYZIES, POIRE ET COMBAVA DU JARDIN | 19€ |
| LA MOUSSE TIÉDIE À LA CHATAIGNE, ROMARIN ET CLÉMENTINE | 19€ |
| LA FIGUE ET LE CHOCOLAT D'ÉQUATEUR 76%, HUILE D'OLIVE D'AIX EN PROVENCE | 21€ |
| 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